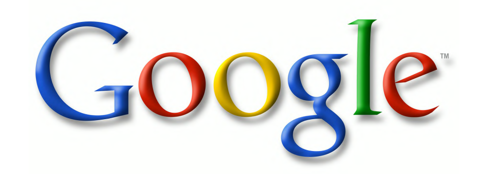










LES

CONSOMMATIONS DE PARIS.

CORBEIL, typographie de CRÉTÉ.

LES CONSOMMATIONS

DE PARIS

PAR

M. ARMAND HUSSON

CHEF DE DIVISION

A LA PRÉFECTURE DU DÉPARTEMENT DE LA SEINE.

PARIS

GUILLAUMIN ET C[ie], LIBRAIRES,

Éditeurs du Journal des Économistes, de la Collection des principaux Économistes, du Dictionnaire de l'Économie politique, etc.

RUE RICHELIEU, 14.

—

1856



AVANT-PROPOS.

Dans un opuscule imprimé en 1791, par ordre de l'Assemblée nationale, Lavoisier a consacré quelques pages à la population de la ville de Paris, à sa richesse et à ses consommations (1).

Bien que l'approvisionnement de la capitale exerçât déjà une influence considérable sur la production générale du pays, ce n'est qu'accessoirement et à titre d'essai, comme il le dit lui-même, que l'illustre savant a entrepris d'en déterminer l'importance.

Ses recherches ont porté principalement sur deux points, la consommation du pain et celle de la viande.

Pour la première, Lavoisier s'est servi des relevés opérés en 1775, à la demande de Turgot, alors contrôleur général des finances, à l'effet d'établir la quantité de blé et de seigle introduite dans Paris, pendant

(1) *Résultats d'un ouvrage intitulé : De la richesse territoriale du royaume de France*, in-8.

une année moyenne prise sur dix ans, de 1764 à 1773.

Quant à la consommation de la viande, Lavoisier l'a évaluée par le nombre de bestiaux qui, dans une année commune, avaient acquitté les droits d'entrée ; mais il n'a pas fait connaître la période sur laquelle il a calculé ses résultats : elle doit être un peu antérieure à 1788.

Les autres consommations de Paris mentionnées dans la brochure de Lavoisier, ont été indiquées, pour la plupart, soit d'après les registres des droits d'entrée pour les objets soumis à la taxe, soit, en ce qui touche les autres, au moyen de renseignements recueillis près de personnes compétentes.

Avec moins d'autorité que le savant dont nous parlons, mais dans un esprit qui atteste beaucoup de sens et de jugement, M. Tessier s'est occupé, à son tour, des consommations de Paris ; dans un article de l'*Encyclopédie méthodique* (1), cet économiste a fourni, tant au sujet du pain et de la viande que pour plusieurs autres consommations des détails pleins d'intérêt, M. Tessier a eu soin de rappeler les travaux antérieurs sur la matière, s'il est permis de donner ce nom à quelques chiffres incomplets ou hasardés ; mais il les discute en homme expérimenté, et il nous met à même de juger que tout ce qui a été recueilli cà et là avant Lavoisier,

(1) *Encyclopédie méthodique*, Agriculture, tome III, v° *Consommation de Paris.*

sur les consommations parisiennes, mérite peu de confiance (1).

De 1793 jusqu'à la Restauration, il ne se produit à ce sujet aucune recherche ; mais en 1820, au moment où l'administration venait de terminer le premier recensement nominatif de la population, M. Benoiston de Châteauneuf, aujourd'hui membre de l'Institut, dans un travail un peu plus développé que celui de Lavoisier, a voulu déterminer l'état des consommations de Paris, en prenant pour base l'année 1817. M. Benoiston de Châteauneuf s'était proposé surtout, de faire connaître exactement les quantités de pain nécessaires à l'alimentation de la capitale, et il y a réussi, autant qu'il était possible, à une époque où il n'existait à cet égard que des traditions peu fixées. Il s'est étendu aussi sur l'approvisionnement en viande et sur les autres consommations alimentaires; mais comme la plupart d'entre elles n'avaient point été encore, pour l'époque moderne, l'objet de constatations suivies, il n'a pu que mettre en œuvre quelques chiffres produits par l'administration ou recueillis près du commerce.

(1) Nous avons mentionné dans le cours de cet ouvrage, celles des recherches antérieures à Lavoisier qui nous ont paru contenir des appréciations vraisemblables ; mais il faut dire que la plupart des renseignements qu'elles fournissent ne sont autre chose que des traditions établies d'après l'opinion commune, et admises sans aucune critique. (Voyez, outre les ouvrages cités, *Le Ménagier de Paris*, composé vers 1393, par un bourgeois parisien, et *Les rues et églises de Paris*, avec la dépense qui s'y fait chaque jour, etc. — Paris Auboyns, vers 1520.)

Les travaux de Lavoisier, ceux de MM. Tessier et Benoiston de Châteauneuf seront toujours, malgré leur forme sommaire, consultés avec fruit par les économistes ou les administrateurs qui, soit par goût, soit par devoir, sont appelés à étudier la marche du développement des consommations alimentaires. Mais aujourd'hui ces recherches savantes ne sont plus au courant des faits; depuis 1789, et même depuis 1817, la population de Paris s'est accrue, et modifiée dans sa composition; d'un autre côté, les consommations nécessaires à la subsistance de ses habitants, s'y sont augmentées notablement, sous la double influence de l'accroissement du nombre des consommateurs, et du bien-être général. Il s'est donc produit un ordre de choses nouveau qui sollicitait d'autres et de plus profondes recherches. Ajoutons que, de nos jours, la tâche est devenue plus facile, la science et l'administration ayant, depuis trente ans, réuni leurs efforts, pour encourager les travaux statistiques, et préparer aux études sur l'économie publique, de suffisants matériaux.

Il nous a semblé que le moment était venu de refaire et de compléter, au point de vue de notre temps, l'œuvre si savamment entreprise par Lavoisier, et poursuivie avec succès par MM. Tessier et Benoiston de Châteauneuf. Aussi bien, nous avons pu, dans le cours de nos travaux journaliers, constater avec bien d'autres, l'insuffisance des notions que l'on possède sur les consommations de notre grande capitale.

Nous ne pouvions éprouver d'embarras pour notre plan; la voie nous avait été si bien tracée par nos devanciers que nous n'avions plus qu'à la suivre. Cependant nous avons cru que l'état de la science et l'attention que l'on porte aujourd'hui aux questions de subsistances, nous imposaient le devoir de ne laisser en dehors du grand inventaire que nous entreprenions, rien de ce qui pouvait permettre les vues générales et d'ensemble, indispensables dans un pareil sujet.

D'abord nous avons cru qu'un travail qui a pour objet de montrer la nature et l'étendue des besoins alimentaires de notre vaste agglomération, devait, pour être bien compris dans toute sa portée, être précédé d'un exposé faisant connaître à la fois la constitution matérielle de la ville et sa population si variée. Six dénombrements successifs et des recherches opérées dans un but spécial, ont fixé à peu près les idées, sur le mode d'accroissement de la population parisienne, et sur les modifications qu'elle a éprouvées dans sa composition. Nous avons dû nous attacher à dégager, avec autant de netteté que possible, les éléments dont elle se forme, et rechercher, d'après les données rigoureuses fournies par les chiffres eux-mêmes, si la science et l'humanité peuvent s'applaudir d'améliorations survenues dans la condition morale et matérielle des habitants.

Après avoir traité de la population, nous nous sommes étendu sur tout ce qui touche aux principales consommations : le pain, la viande de boucherie, la viande de

porc et les boissons. Les renseignements nouveaux que nous avons découverts dans les archives publiques, sur la consommation de la viande pour la seconde moitié du dix-huitième siècle, ont donné, ce nous semble, un intérêt particulier à cette partie de notre exposé. Nous en avons pris occasion de rectifier des erreurs plus d'une fois propagées par l'ignorance ou par la passion politique, sur la prétendue supériorité des temps anciens, à l'égard de la consommation animale. Ce qui concerne les vins a été, de notre part, l'objet d'une sérieuse étude ; nous ne voulions pas nous contenter de reproduire les indications numériques fournies par les comptes financiers, et nous sommes entré, à l'égard de cette consommation, dans des détails qui, nous l'espérons du moins, paraîtront à nos lecteurs offrir un véritable intérêt.

Les consommations diverses qui se classent après les objets de première nécessité, ne méritaient pas moins d'attention. On verra que, dans les développements qui s'y rapportent, nous n'avons rien négligé de ce qui pouvait contribuer à en faire apprécier l'importance et les progrès.

Afin de donner à cet ouvrage un caractère plus marqué d'utilité pratique, il nous a paru indispensable de faire connaître, avec toute l'exactitude possible, les lieux de production et les prix moyens des denrées de toutes espèces qui servent à la nourriture du Parisien. Quand nous avons pu comparer sous ce rapport le présent au passé, nous n'avons pas manqué de le faire. Mais comme

le rapport des consommations à la population, peut seul fournir une idée vraie de l'état stationnaire ou progressif du régime alimentaire de chaque époque, nous nous sommes attaché à soumettre à des calculs de répartition individuelle, les quantités accusées pour chaque nature de consommations. Le lecteur verra que nous nous sommes fait de ce soin une règle absolue, parce que nous avons pu juger que, dans l'administration même, l'accroissement naturel des quantités donne lieu quelquefois à de graves méprises dans l'appréciation des consommations comparées.

Notre tâche ne pouvait se borner à dire les provenances, les quantités et les prix des denrées qui se consommaient autrefois dans la capitale ou qui s'y consomment aujourd'hui; nous avons voulu, en résumant tous nos résultats, faire voir de quelles matières et de quelles quantités totales se compose l'approvisionnement d'une ville telle que Paris, et quel est le lest nécessaire à l'entretien de la vie pour chaque Parisien. C'est l'occasion pour nous de faire remarquer que nous avons tenu grand compte de la situation de Paris comme ville d'entrepôt, et que nous avons toujours, dans le calcul des quantités, déduit, pour chaque substance, ce qui s'exporte et va se consommer à l'extérieur.

Ce résumé général des quantités est suivi d'une évaluation en argent de toutes les consommations, évaluation qui, dans son ensemble, forme le budget tout entier de la nourriture du Parisien, et qui fait voir non-seulement

l'importance des valeurs que l'approvisionnement de Paris met en mouvement, mais encore la dépense moyenne de chaque habitant par année et par jour. Lavoisier et M. Benoiston de Châteauneuf ont essayé un pareil travail pour leur temps; mais leurs appréciations sont restées insuffisantes, parce que leur nomenclature des subsistances parisiennes était incomplète, qu'ils étaient insuffisamment renseignés sur les prix, et que divers autres éléments leur ont manqué. Nous nous flattons que cette partie de notre ouvrage, appuyée de l'indication de la base de tous nos calculs, ne paraîtra ni la moins utile ni la moins intéressante. Nous avons, dans la composition de la valeur de chaque denrée, distingué son prix en gros de ce qui représente les frais et les bénéfices de vente, et nous avons réussi, de cette manière, à dégager la portion en argent que le commerce de détail des denrées alimentaires prélève dans la dépense du consommateur.

Ce qui concerne les consommations de Paris s'éclaire naturellement de leur comparaison avec celles des grands centres de population de la France et de l'étranger. Nous avons recueilli à ce sujet des renseignements dont nous garantissons la bonne origine, sans nous dissimuler leur insuffisance en quelques points. Nous pouvons cependant donner à nos lecteurs l'assurance que les quantités qui se rapportent aux principales consommations des villes françaises ont été indiquées avec exactitude. Nous avons pris soin d'éviter une erreur

dans laquelle sont tombés plusieurs écrivains qui ont confondu, dans leur évaluation de la viande de boucherie, le poidsbrut avec le poids net des bestiaux.

Enfin nous avons traité, en terminant, une question qui occupe en ce moment tous les esprits, celle du prix des subsistances. Dans les appréciations qui s'y rattachent, nous ne pouvions négliger des symptômes qui éveillent aujourd'hui la sollicitude de tous les hommes sérieux. A cette occasion, nous avons touché à des points délicats, mais avec l'intention de ne blesser aucune légitime susceptibilité. Nous sommes au surplus de l'avis de Franklin : il ne faut point s'exposer à perdre le cavalier, pour n'avoir pas su préserver la monture, et laisser périr celle-ci, faute d'un clou remis à temps. Suivons les conseils de cet organe de la sagesse ; gardons-nous de nous endormir dans une sécurité trompeuse, et de croire à la durée d'une société artificielle qui, désertant les grands principes moraux sur lesquels se fonde la gloire des siècles passés, ne se laisserait plus conduire que par le mobile de l'intérêt.

Dans le cours de cet ouvrage, nous faisons connaître les sources auxquelles nous avons puisé. Nous avons eu à notre disposition non-seulement la série déjà longue des publications officielles ouvertes à tout le monde, mais encore une foule de documents intérieurs qu'il y avait avantage à consulter. Les comptes de la ville et les rapports qu'elle est dans l'usage de distribuer, ont été mis par nous à contribution ; mais nous avons tiré un

grand profit de communications que nous devons à la bienveillance de M. le Préfet de police, et qui nous ont été particulièrement précieuses.

En dehors des résultats qui se constatent d'une manière rigoureuse ou par des informations administratives, nous avons eu recours au commerce. L'obligeant accueil et les lumières que nous avons rencontrés partout, nous ont permis de remplir plus d'une lacune et de fournir, pour plus d'une branche des consommations parisiennes, des évaluations toutes nouvelles et que nous croyons exactes. Nous devons aux représentants les plus élevés du commerce de la capitale, la plupart des renseignements que nous donnons sur les provenances et sur les prix.

Au moment où toutes les questions relatives aux subsistances, sollicitent au plus haut point l'attention générale, ce n'est pas sans inquiétude que nous soumettons cet ouvrage au jugement du public. Nous l'avons poursuivi et achevé au milieu d'occupations nombreuses et pressantes, et cette circonstance a contribué sans doute à y laisser subsister bien des imperfections. Dans un sujet qui ramène fréquemment les mêmes formules, on pouvait difficilement éviter quelques répétitions, et lorsqu'on met en œuvre tant de chiffres, il était impossible de ne point commettre d'erreurs. Les transcriptions fautives, les transpositions ou les substitutions typographiques ont entraîné des inexactitudes que nous avons rectifiées dans un *erratum ;* ceux de nos lecteurs

qui entreprendraient de vérifier nos calculs, devront le consulter au besoin à titre d'éclaircissement.

C'est avec un vif sentiment de reconnaissance que nous accueillerons les renseignements et les conseils que les hommes compétents voudraient bien nous adresser. Nous ignorons si la manière dont nous avons accompli notre tâche, nous vaudra leurs suffrages; mais nous sommes sûr qu'ils rendront justice à nos efforts consciencieux et au soin que nous avons pris, malgré des difficultés considérables, de ne rien omettre dans notre plan de ce qui pouvait conduire à des résultats pratiques. Nous ne pouvions oublier que la statistique qui ne se propose pas un tel but est chose vaine, et ne mérite à aucun titre l'attention des économistes, des administrateurs et des hommes d'État.

QUATRIÈME PARTIE.

Les consommations résumées et comparées.

LES CONSOMMATIONS DE PARIS.

PREMIÈRE PARTIE.

PARIS.

Paris est, après Londres et Pékin, le plus grand foyer de consommation de l'univers. Toutes les parties du vaste territoire qui entoure cette capitale de la France, lui envoient à l'envi les riches productions de ses plaines fertiles, de ses coteaux, de ses verts pâturages, tandis que de nombreuses barques, guidées par les intrépides pêcheurs de nos côtes, sillonnent l'étendue des mers, et leur ravissent à notre profit les poissons délicats qui peuplent leurs eaux. Les contrées étrangères et lointaines sont aussi nos tributaires de chaque jour, pour les produits qui leur sont propres. Lorsqu'on songe à la masse énorme de denrées de toute espèce qui s'achemine vers Paris, et qui s'y absorbe dans le cours d'une année, l'imagination reste surprise.

Nous allons essayer d'esquisser à traits rapides la figure de ce gigantesque consommateur. Nous construirons d'abord, à la manière des anatomistes, la charpente de ce grand corps; nous dirons ensuite les éléments de la vie qui l'anime. Nous décrirons donc sommairement la ville matérielle, ce qu'elle a été aux diverses époques de son passé, ce qu'elle est aujour-

d'hui, puis nous parlerons de la population toujours croissante qui s'y renouvelle insensiblement par les naissances et les immigrations, s'y agite pour les affaires ou les plaisirs, et, dans tous ces mouvements conformes aux lois de sa nature et de son activité, consomme incessamment l'immense provision alimentaire dont nous tracerons plus loin le tableau.

CHAPITRE PREMIER.

LA VILLE.

§ 1. — Son territoire. — Ses agrandissements successifs.

Paris fut d'abord renfermé dans l'île de la Cité. Ce fut l'étroit berceau de la vaste agglomération d'aujourd'hui.

Défendue par la Seine qui l'enveloppait de ses contours, la ville des Parisiens se trouvait dans une situation admirable, pour se garantir contre les agressions de la force. Elle ne tarda pas cependant à renoncer au bénéfice de cette protection naturelle : sous l'empire des nécessités de son approvisionnement, ainsi que des besoins divers de la vie civile, la population, étendant son centre d'activité, franchit bientôt le fleuve vers le nord, et vint bâtir des habitations dans la vallée, sur le point où le cours de la Seine ménage à la navigation un lieu d'abordage, propice au commerce fluvial. C'est maintenant le port de la Grève.

Ainsi s'élevèrent les premiers faubourgs.

A mesure que le temps faisait son œuvre, et qu'à la faveur de la sécurité que donne la paix, les populations allaient grandissant, il se formait au delà de la clôture, de nouveaux groupes de constructions qu'il fallait plus tard renfermer dans une enceinte nouvelle. Ces émigrations successives hors du rayon municipal et défensif, fixèrent l'attention des rois, et des actes du pouvoir souverain, rendus sous les règnes de Louis XIV et de Louis XV, prétendirent empêcher l'édification de nouveaux

bâtiments dans les faubourgs. Perrot, en rappelant les déclarations royales qui ont statué à ce sujet, nous apprend que l'on craignait alors « que le trop grand accroissement de la capitale ne devînt le principe de sa perte, en détruisant les facilités de la communication que doivent trouver entre eux les habitants d'une même ville, et en apportant des difficultés à l'approvisionnement des denrées et à la distribution de la police dans toutes les parties d'un corps trop étendu (1). » Mais telle était la force expansive des éléments vitaux qui se développaient à l'intérieur, que, malgré les règlements prohibitifs, Paris ne cessa de se peupler à sa périphérie. Les idées, d'ailleurs, s'étaient bien modifiées à la fin du XVIII[e] siècle, puisque bientôt, et dès avant la Révolution, le Gouvernement, par la construction de la dernière clôture, triplait, sans hésiter, la surface de la ville.

Dans tous ces mouvements d'extension, pendant l'espace de dix-huit cents ans, la clôture de Paris fut démolie et rétablie neuf fois, et à chaque reconstruction, elle embrassa un plus vaste territoire.

La première clôture édifiée sous Jules-César, en 56 avant notre ère, renfermait	15 h.	23 a.
La deuxième clôture, bâtie sous Julien, en 358 et 375	38	79
La troisième, commencée en 1190 et achevée en 1211, sous Philippe-Auguste	252	87
La quatrième, sous Charles V et Charles VI, en 1367 et 1383	439	18
La cinquième, sous François I[er] et Henri II, en 1553 et 1581	483	61
La sixième clôture, sous Henri IV	567	82
La septième, sous Louis XIV, en 1671 et 1686	1,103	91
La huitième, sous Louis XIV et Louis XV, en 1715 et 1717	1,337	08

(1) *Dictionnaire de voirie*, v° Limites.

Enfin la neuvième, sous Louis XVI, en 1788.....	3,370 h.	36 a.
Cette dernière est celle des fermiers généraux; c'est le mur actuel de l'octroi. Reporté en 1818 vers le sud-est, il a réuni au territoire parisien le village d'Austerlitz, qui occupait un espace de 3 hect. 171 ares ; et, par suite encore de deux modifications du tracé de l'enceinte de l'octroi, soit en plus, soit en moins, la superficie de Paris a été portée à.........	3,402	56

Le mur qui clôt maintenant la ville est limité et dégagé par un boulevard extérieur planté, d'une largeur uniforme de 15 toises (29 m 24), qui règne sur tout son périmètre, à l'exception d'une lacune existant encore du côté ouest.

Dans sa marche progressive vers la circonférence, la population de Paris semble obéir à une loi naturelle; après s'être répandue dans la vallée, elle s'arrête d'abord, sauf quelques extensions partielles, au pied des coteaux qui la bornent vers le nord et le sud, puis, sollicitée par les nombreux emplacements encore déserts qu'avait embrassés la dernière clôture, elle monte peu à peu aux flancs de ces coteaux, et, sur quelques points, elle en atteint le sommet.

Du côté de l'est et de l'ouest, elle s'établit dans la direction du fleuve, sans trop s'éloigner du centre des affaires.

Circonscrit par les limites que nous venons d'indiquer, Paris a la forme d'un ovale irrégulier, déprimé vers le sud et renflé vers le nord. Son plus grand diamètre, dans la même direction, est de 6,020 m., d'après une ligne allant de la barrière Croullebarbe à la barrière Poissonnière, et passant par Notre-Dame. De l'est à l'ouest, c'est-à-dire de la barrière de Saint-Mandé à celle de la Cunette, le diamètre est de 8,410 m.

En parlant des extensions successives de la capitale et de sa configuration actuelle, nous ne saurions passer sous silence un dixième agrandissement non encore réalisé, mais inévitable.

Le mur d'enceinte des fortifications, construit en 1840, a marqué les nouvelles limites qu'un avenir plus ou moins éloigné assignera à la ville de Paris. Les capitales populeuses, qui tirent leurs principales ressources des octrois, et qui sont en même temps des entrepôts actifs pour le commerce national, ont besoin cependant, pour faciliter les transactions, d'une zone intermédiaire où s'effectue le libre mouvement des marchandises. C'est ainsi que sont nées les grandes communes existant à la ceinture de Paris. L'établissement des gares extérieures de chemins de fer dans ce rayon, a contribué à augmenter beaucoup le mouvement commercial qui s'y remarque. Sous ces influences, des populations nombreuses se sont agglomérées dans la banlieue; des valeurs considérables, foncières et industrielles, s'y sont créées, et ces circonstances, il faut le reconnaître, forment aujourd'hui un obstacle sérieux à la réunion. Mais l'intérêt de cette mesure deviendra si puissant, que le siècle actuel en verra sûrement la réalisation. L'annexion administrative, avec un double rayon d'octroi, est peut-être le moyen transitoire qui s'offre pour la préparer; elle permettrait en effet d'appliquer peu à peu à une portion importante du Paris futur, les vues d'amélioration qui prévalent aujourd'hui, et de relier au système parisien des territoires qui se sont bâtis au hasard, où les voies de communication se sont ouvertes en dehors de l'action de l'autorité, sans aucune pensée d'ensemble, comme sans aucune prévision d'avenir.

Lorsque cette réunion se sera accomplie, Paris aura doublé sa superficie actuelle; la ville, agrandie jusqu'à la rue militaire à l'intérieur, occupera 7,450 hectares. Mais sa circonférence ne se sera pas étendue dans la même proportion; elle ne sera augmentée que du tiers. Paris a maintenant, y compris la Seine, comptée deux fois, 24,980 mètres ou plus de 6 lieues

de tour; son périmètre mesuré sur une ligne moyenne prise entre la rue militaire et le pied des glacis de la fortification, comportera un développement de 33,930 mètres, ou près de 8 lieues et demie.

§ 2. — Distribution intérieure de la ville. — Ses maisons et ses édifices. — Ses rues et sa topographie souterraine.

De la tour de Rotterdam, monument de pierre dont l'élévation est une rareté dans ce pays, on aperçoit une grande partie de la Hollande. Par un ciel pur, l'œil découvre sans peine d'innombrables prairies, coupées uniformément par des canaux rectilignes et parsemées de riches troupeaux, des villages, des massifs de plantations verdoyantes. C'est un immense panorama qui permet d'embrasser à la fois toutes les divisions de ce petit territoire.

Il existe à Paris quelques monuments élevés d'où la vue, portée jusqu'à l'horizon, est frappée d'un magnifique ensemble. Placé au sommet de la tour Saint-Jacques-la-Boucherie, le spectateur peut se faire une idée exacte de l'étendue et de l'importance de la ville; en voyant ces groupes d'habitations si serrées, que la contiguïté des communes populeuses de la banlieue agrandit encore pour le regard, il reconnaît une grande capitale; en apercevant les dômes ou les flèches qui marquent dans le ciel de nombreux monuments, il devine la ville de la civilisation et des arts. Mais les constructions de toute espèce sont si hautes et si pressées, la direction des rues si divergente par rapport au point d'observation, que presque tous les détails lui échappent. De la tour de Rotterdam, il visite, pour ainsi dire, presque tout un royaume; de la tour Saint-Jacques, il voit à peine Paris.

On ne peut donc rien savoir de la grande ville, qu'en la parcourant un plan à la main, et si l'on veut connaître son

passé, c'est dans les livres qu'il faut interroger les siècles.

Il n'entre pas dans notre but de faire ici un résumé de l'histoire de Paris; nous nous bornerons, pour rester dans les limites de notre sujet, à rappeler quelques faits qui se rattachent à la constitution matérielle de la ville.

Les historiens ne fournissent aucun renseignement précis sur le nombre de maisons et de rues qui existaient dans chacune des premières enceintes dont nous avons indiqué l'étendue.

Pour le nombre de maisons, nous ne savons rien avant Louis XIV. L'auteur de *Paris ancien et nouveau*, qui écrivait en 1685, prétend qu'on comptait alors dans la capitale 23,223 maisons, non compris celles situées sur le derrière.

Sauval, qu'on ne saurait considérer comme un auteur exact, prétend qu'il y avait à Paris 25,000 maisons, à l'époque où il écrivait, en 1733.

Germain Brice, dans sa *Description de la ville de Paris*, n'en trouve, en 1752, que 22,000.

Vers 1807, il y en a 30,000, d'après le *Miroir de l'ancien et du nouveau Paris*, de Prudhomme.

De La Tynna, dans son *Dictionnaire des rues de Paris*, publié en 1812, indique le nombre de 29,400.

Il ne faut considérer ces chiffres que comme des approximations générales; car au moment où l'on commence à constater, dans les recensements de la population, le nombre réel de maisons, on remarque que le résultat obtenu reste notablement au-dessous des appréciations de Prudhomme et de De La Tynna.

D'après les dénombrements, le nombre de maisons existant dans Paris était :

En 1817, de...................	26,801
En 1841, de...................	28,699
En 1846, de...................	30,221
En 1851, de...................	30,770

Au 1er janvier 1855, le rôle de la contribution foncière accuse 31,558 maisons imposées; à ce nombre, il convient d'ajouter 79 maisons nouvelles affranchies de l'impôt par divers décrets, celles construites depuis moins de deux ans, et celles en construction.

L'ensemble des maisons, dont l'existence était constatée aux époques dont nous venons de parler, comprenait, d'après les recensements :

	Nombre de ménages.	Nombre de ménages par maison.	Nombre de personnes par ménage.	Nombre d'individus par maison.
En 1817........	224,922	8,39	3,10	26,06
En 1841........	322,669	11,24	2,83	31,78
En 1846........	356,906	11,81	2,88	34,07
En 1851........	385,242	12,52	2,65	33,20

Il semble résulter de ces chiffres que, depuis quinze ou vingt ans, le nombre des ménages et des personnes habitant chaque maison s'est accru sensiblement, ce qui s'explique par l'usage qui a prévalu de donner aux maisons la plus grande élévation légale, de les diviser par petits appartements, en rapprochant les planchers pour multiplier les étages, et d'en utiliser les combles pour l'habitation. En même temps, on remarque un mouvement de décroissance dans le nombre des individus qui composent chaque ménage; les observations que nous aurons l'occasion de faire plus loin sur la moindre fécondité des mariages, trouvent ici une nouvelle confirmation.

Dans l'immense agglomération d'édifices qui servent à l'habitation ou au travail des Parisiens, figurent de nombreux monuments élevés pour la décoration de la ville ou pour l'utilité publique.

L'étranger qui entreprend de visiter Paris dans tous ses détails, y pourrait compter :

15 palais affectés soit à l'habitation du souverain, soit aux réunions des grands corps de l'État, soit aux musées ;

Un nombre égal de monuments d'art qui, en rehaussant la splendeur de la capitale, rappellent des dates glorieuses ou des actes mémorables que le pays signale à la postérité ;

21 ponts jetés sur la Seine, parmi lesquels on peut compter plusieurs chefs-d'œuvre de la science architecturale ;

42 églises catholiques, dont quelques-unes sont de magnifiques ou de gracieuses expressions de l'art chrétien, 5 temples protestants et 2 synagogues ;

4 bibliothèques publiques, 6 établissements généraux d'instruction, 5 lycées, 3 colléges, 129 écoles communales ;

3 manufactures impériales ;

18 théâtres ;

48 établissements militaires, y compris les casernes, les hôpitaux affectés aux troupes, la manutention des vivres, et les greniers à fourrages ;

9 prisons affectées aux prévenus et aux diverses catégories de condamnés ;

De nombreux monuments municipaux ;

L'Hôtel de ville et la préfecture de police ;

35 fontaines monumentales, non compris divers établissements hydrauliques ;

12 mairies, 7 abattoirs, 57 barrières, 2 entrepôts et le grenier de réserve, les halles et marchés ;

Les trois cimetières, les places monumentales et plantées, qui servent à la fois à l'ornement de la ville, à l'agrément des Parisiens et à l'amélioration de l'hygiène publique ;

Enfin, les établissements consacrés au soulagement de la misère et de la souffrance :

Le mont-de-piété et son annexe, 16 hôpitaux, 11 hospices, sans compter les services divers qui en dépendent, et les maisons de secours, distribuées dans toute l'étendue de la ville.

Nous n'avons pas la prétention de faire ici une énumération complète de tous les édifices remarquables, soit sous le rapport de l'art, soit au point de vue de l'utilité. Pour en donner une description complète, il faudrait sortir des limites dans lesquelles notre sujet nous circonscrit.

Le nombre de rues et autres voies publiques qui divisent les groupes d'habitations et d'édifices, et permettent aux Parisiens de communiquer entre eux et avec l'extérieur, s'accroît naturellement, comme celui des maisons, à mesure que la ville s'agrandit.

A la fin du XIIIe siècle, d'après le registre de la taille de Paris sous Philippe le Bel (*Documents inédits sur l'histoire de France*) il y avait à Paris, en 1292, 352 rues et ruelles.

Vers la même époque, *Le dit des rues de Paris* n'en énumère plus que 310 ; mais il paraît certain que la nomenclature versifiée de Guillot en a omis un certain nombre.

Suivant un petit livre gothique imprimé en 1520, et que possède la bibliothèque de la ville, le nombre des rues était alors de 413.

Dans son ouvrage déjà cité (*Paris ancien et nouveau*), Lemaire compte 656 rues, vers 1685.

Mais Brice n'en trouve plus, en 1752, que 558 ; il est vrai que son évaluation exclut les ruelles.

Ce nombre ne s'élève pas à moins de 1,109, en 1807, si l'on en croit Prudhomme.

Six ans plus tard, en 1812, De La Tynna porte à 1,225, le nombre des rues, quais, boulevards et impasses.

Les relevés tirés des recensements de la population depuis 1841, accusent des résultats de beaucoup supérieurs ; s'ils

étaient admissibles, le nombre des voies publiques aurait été :

En 1841, de	....	1727
En 1846, de	....	1782
En 1851, de	....	1839

Mais ces nombres comportent des doubles emplois, chaque recenseur ayant dressé une liste de rues pour le quartier dont il était chargé. Il en est résulté qu'une rue traversant plus d'un quartier, ou même située sur plus d'un arrondissement, a été comptée deux ou trois fois. D'un autre côté, les recenseurs ont compris parmi les voies publiques, des ruelles qui ne méritaient pas d'y être classées.

MM. Lazare, auteurs d'un nouveau *Dictionnaire des rues de Paris*, ont fait sur les dernières nomenclatures arrêtées par l'administration, un relevé qui présente des garanties d'exactitude, et qui réduit à 1,474 le nombre des voies publiques de la ville de Paris, savoir :

	Nombre.	Longueur.
Avenues	27	11,190
Boulevards	24	15,595
Chemins de ronde	44	19,379
Impasses	84	4,714
Places ou carrefours	91	6,814
Quais	36	23,177
Rues	1,168	303,796
Totaux	1,474	384,665

Toutes ces voies publiques, d'après un document émanant du service des ingénieurs, occupent une surface de près de ,500,000 mètres, savoir :

En pavé	3,100,000 m.
En macadam	810,000
En parties sablées ou en terrain naturel	1,305,000
	5,215,000

Report..........	5,215,000
Ajoutant celle des voies publiques à l'entretien des particuliers.....	217,000
On obtient une superficie totale de.	5,462,000 m.

Les trottoirs qui bordent les voies publiques les plus fréquentées, si on les prend isolément, réservent à la circulation des piétons, une étendue qui n'est pas inférieure à 1,038,000 m. La ville en entretient 954,000 m. On compte soit sur les trottoirs, soit aux façades des maisons et édifices, 13,630 poteaux ou consoles portant autant d'appareils pour l'éclairage public.

Si nous jetons un coup d'œil sur la topographie souterraine de Paris, nous trouvons que les conduites ou tuyaux qui distribuent l'eau et la lumière dans tous les quartiers de la ville, ou qui la débarrassent des eaux pluviales et ménagères, se développent sur une longueur immense.

Les conduites d'eau forment un réseau de 330,000 m.

Les conduites de gaz sont plus développées encore; elles offrent aujourd'hui une longueur de 485,000 m.

Les égouts qui, en 1806, ne dépassaient pas 23,530 mètres courants de galeries, en ont maintenant 163,000 m.; il y a 28,000 m. d'égouts de grande section, et 135,000 m. de petite section.

La longueur totale de ces divers canaux souterrains est donc de 978,000 m. C'est un développement de 244 lieues d'appareils conducteurs qui sillonnent dans toutes les directions, la ville, et qui sont, en quelque sorte, pour elle, ce que le système artériel et les autres agents de l'organisme sont pour le corps humain.

CHAPITRE II.

LA POPULATION.

§ 1. — Mouvement de la population.

Une étude du mouvement de la population par les naissances, les mariages et les décès, est une introduction nécessaire à tout exposé ayant pour objet de faire connaître la population générale de Paris, constatée par les dénombrements.

Cette étude d'ailleurs peut seule fournir les éléments servant à déterminer, d'une manière approximative, l'état numérique de la population dans les temps anciens.

Bien que les registres de l'état civil dont la rédaction était confiée autrefois aux ministres du culte, n'aient pas été tenus constamment avec la régularité pratiquée de nos jours, ils offrent cependant une base positive qu'on peut adopter avec quelque confiance. Les relevés faits pour Paris, sur les registres de cette ville, à partir du règne de Louis XIV, peuvent nous procurer des renseignements exacts sur le mouvement annuel des naissances, des mariages et des décès. Nous en donnons le résumé par période décennale, à partir seulement de 1750.

PÉRIODES.	NAISSANCES. Moyenne annuelle.	MARIAGES. Moyenne annuelle.	DÉCÈS. Moyenne annuelle.
1750 — 1759	19,214	4,398	19,093
1760 — 1769	18,702	4,475	19,138
1770 — 1779	19,854	5,011	18,737
1780 — 1789	19,960	5,158	1,9934

PÉRIODES.	NAISSANCES. Moyenne annuelle.	MARIAGES. Moyenne annuelle.	DÉCÈS. Moyenne annuelle.
1790 — 1798	22.227	6,083	20.704
1799 — 1808	20.554	4,057	21.222
1819 — 1818	21,264	5,459	20,637
1819 — 1830	27,739	7,149	24,328
1831 — 1840	29,016	8,077	27,494
1841 — 1850	31,759	9,505	29,976

Si l'on étudie avec soin les divers éléments qui composent ces nombres, on peut dégager des résultats importants.

D'abord, en ce qui concerne les naissances, on remarque que chaque dénombrement constate une légère diminution de leur nombre, par rapport à la population.

Dans la période	1817 — 1831,	il y a 1 naissance	sur	26,87 hab.
—	1831 — 1836	—	—	28.66
—	1836 — 1841	—	—	29,59
—	1841 — 1846	—	—	30,64
—	1846 — 1851	—	—	31,98

Eu égard au nombre des naissances, celui des enfants naturels tend à décroître, et au contraire, on voit augmenter le nombre des enfants reconnus.

	Proportion du nombre des enfants naturels à celui des naissances.			Proportion du nombre des enfants reconnus à celui des enfants naturels.	
1re période....	1	sur...	2,82	1 sur...	11,51
2e	—	—	2,91	—	8,30
3e	—	—	3,12	—	5,49
4e	—	—	3,06	—	5,65
5e	—	—	3,07	—	4,97

D'un autre côté, si l'on considère les mariages, à partir du milieu du dernier siècle, on les trouve de plus en plus nombreux, à mesure qu'on se rapproche de notre temps.

De 1750 à 1760,	on compte 1 mariage	sur	131,06 hab.
1760 à 1770	—	—	125,37
1770 à 1780	—	—	118,86
1780 à 1790	—	—	116,09

De 1790 à 1799	on compte 1 mariage sur		101,37	hab.
1799 à 1809	—	—	151,98	
1809 à 1817	—	—	119,60	
1817 à 1831	—	—	106,14	
1831 à 1836	—	—	107,22	
1836 à 1841	—	—	102,08	
1841 à 1846	—	—	103,95	
1846 à 1851	—	—	110,10	

Il ressort de ces chiffres que, tandis que le nombre des mariages augmente, celui des naissances semble se modérer, ce qui atteste une certaine atténuation de la fécondité des unions légitimes et révèle, de la part des chefs de famille, une préoccupation évidente relativement aux moyens d'existence, et à l'avenir des enfants. On en trouve la cause dans les lois qui règlent le partage des successions et dont l'effet certain est de diviser de plus en plus les fortunes.

Le mouvement d'amélioration constaté par l'augmentation du nombre des mariages, est confirmé par les faits observés, en ce qui touche les naissances et les reconnaissances d'enfants naturels. Les premières sont en voie de diminution, tandis que les secondes s'accroissent d'une manière notable.

Sans doute une ville telle que Paris offrira toujours aux méditations des penseurs, l'occasion fréquente de signaler plus d'un exemple de dégradation et d'immoralité; en présence de l'ensemble des faits qui viennent d'être exposés, il serait difficile cependant de méconnaître le progrès moral qui s'est manifesté dans la masse de la population.

Si nous étudions ce qui se rapporte à la mortalité, les résultats ne sont pas aussi satisfaisants.

De 1750 à 1760	on compte 1 décès sur		30,19	hab.
1760 à 1770	—	—	29,31	
1770 à 1780	—	—	31,79	
1780 à 1790	—	—	30,04	
1790 à 1799	—	—	32,21	

De 1799 à 1809	on compte	1 décès	sur	29,06	hab.
1809 à 1817	—	—		30,54	
1817 à 1831	—	—		30,43	
1831 à 1836	—	—		28,48	
1836 à 1841	—	—		33,25	
1841 à 1846	—	—		35,31	
1846 à 1841	—	—		31,44	

L'*Annuaire du bureau des longitudes* fait remarquer qu'en France, dans l'intervalle de 1817 à 1852, le rapport de la population aux naissances va toujours en augmentant; il est, pour la période 1817-1824, de 31,8; pour les 36 années, 1817-1852, de 34,2; pour la dernière période, 1845-1852, de 36,7. Le document en conclut que la durée de la vie moyenne, qui était de 31 ans en 1817, et de 34 ans, dix-sept ans plus tard, est aujourd'hui de 36 ans. Bien que l'influence de l'épidémie cholérique de 1849 ait pu affecter le chiffre indiqué pour la période de 1846 à 1851, il est positif que l'amélioration constatée, pour l'ensemble du pays, ne s'est point fait sentir aussi complétement à Paris. Cependant, ainsi qu'on le verra plus loin, la mortalité a diminué dans les hôpitaux; les travaux publics de toute espèce exécutés dans les divers quartiers de la ville, et les progrès du régime alimentaire ont, à coup sûr, rendu meilleure la condition des habitants. Mais, d'un autre côté, il ne faut pas perdre de vue que, depuis trente ans, l'augmentation considérable du nombre des ouvriers a modifié profondément la composition de la population parisienne, et que, dans une grande capitale qui réunit tant de vices et de misères, tant d'existences déclassées et dégradées, où règnent tant de causes destructives, la mortalité doit recevoir, chaque année, un contingent exceptionnel qui réagit sur les calculs s'appliquant à l'ensemble de la population.

Il n'en est pas moins établi, par les chiffres des trois dernières périodes, et en ayant égard à l'influence de l'épidémie

cholérique qui a sévi en 1849, que si la durée de la vie moyenne ne s'est pas prolongée dans la capitale, comme dans l'ensemble du territoire, elle y a néanmoins une tendance marquée à l'accroissement.

Nous ne constatons non plus aucune amélioration en ce qui touche les morts-nés et les morts violentes.

	Proportion du nombre des morts-nés à celui des naissances.			Proportion des décès par mort violente au nombre total des décès.		
1817-1831	1	mort-né sur	17,67 naiss.	1	mort violente sur	32,98 déc.
1831-1836	1	—	16,10	1	—	30,45
1836-1841	1	—	15,25	1	—	28,69
1841-1846	1	—	14,45	1	—	31,17
1846-1851	1	—	14,44	1	—	28,34

Quelles que soient les circonstances exceptionnelles et les causes occultes qui puissent influer, en plus ou en moins, sur les calculs du genre de ceux-ci, l'ensemble des faits révélés par l'étude attentive du mouvement de la population, atteste des progrès très-sensibles dans les conditions de la vie morale et matérielle de l'habitant de Paris.

§ 3. — Population générale.

Lorsqu'il s'agit de rechercher quelle a pu être, aux anciennes époques, la population de Paris, il convient de n'accepter qu'avec la plus grande réserve, les indications recueillies par les auteurs qui se sont occupés de la capitale. Elles ont en général pour origine, soit des données inexactes empruntées à la tradition, soit des calculs basés sur des éléments incomplets ou même erronés.

Les documents officiels eux-mêmes ne méritent pas toujours une entière confiance. Si l'on s'en rapportait à la statistique générale publiée par le ministère du commerce, la population de Paris aurait été :

En 1700, d'après les dénombrements des intendants, de 720,000 hab.
1762, d'après les dénombrements individuels et ceux des feux, de.......................... 600,000
1784, d'après le nombre moyen des naissances annuelles, de............................ 620,000
1801, d'après le dénombrement de cette année, de.. 547,756
1806, — — de.. 580,609

Dans une autre partie consacrée spécialement aux villes, la statistique enseigne que la population de Paris aurait été :

En 1789, de.................. 524,186 hab.
1801, de.................. 546,856
1811, de.................. 622,636

Ce qui frappe tout d'abord dans ces chiffres, c'est leur invraisemblance. Paris qui, d'après les documents législatifs de l'époque, ne comptait, en 1790, que 600,000 âmes, et 713,966 en 1817, d'après un recensement *nominatif*, ne pouvait en avoir 720,000, cent dix-sept ans plus tôt. La statistique mentionne des dénombrements qui n'ont jamais eu lieu, ceux de 1806 et de 1826, par exemple. S'il y en a eu un, en 1801, rien n'indique qu'il ait été opéré dans de bonnes conditions; du moins il n'en est pas question dans la statistique de la Seine, document très-estimé. Nous remarquons aussi le défaut d'accord des chiffres donnés en deux endroits différents pour la même année 1801, et l'inexactitude de l'indication du recensement de 1817, porté à la date de 1821. Toutes ces imperfections montrent assez que les renseignements rassemblés dans le volume auquel nous les empruntons, n'ont pas été soumis préalablement à un examen sévère.

C'est seulement à partir du recensement de 1817, que l'on peut considérer comme vrais, les chiffres qui déterminent la population. Pour Paris, la *Statistique de la Seine* explique qu'il ne faut accorder confiance qu'aux résultats fournis par

des dénombrements nominatifs, exécutés dans un court délai et d'après une méthode rigoureuse. Nous exposerons plus loin les chiffres qui se rapportent aux six dénombrements qui, depuis 1817, ont constaté la population de Paris. Mais nous donnerons d'abord quelques indications sur les époques précédentes.

Lorsque Lavoisier, dont l'autorité ne sera contestée par personne, a voulu se rendre compte de l'état de la population avant 1789, il a, suivant le mode pratiqué avant lui par Messance, pris pour base de ses calculs, la moyenne des naissances multipliée par 30, et il a trouvé que, dans les années qui ont précédé la Révolution, Paris devait compter environ 600,000 habitants. Il est démontré, en effet, que, pour des époques où le mouvement des populations n'était pas, à beaucoup près, aussi actif que de nos jours, la méthode de Lavoisier, en l'absence de renseignements positifs, peut fournir sur la population de Paris, les données les plus rapprochées de la vérité. Appliquant cette méthode aux périodes pour lesquelles le nombre des naissances nous est connu, nous avons calculé que Paris devait compter :

En 1675,	d'après la moyenne	des naissances,	depuis	1670,	540,480 h.
1684	—	—	—	1678	543,270
1718	—	—	—	1709	506,370
1728	—	—	—	1719	567,030
1738	—	—	—	1729	565,170
1748	—	—	—	1739	553,350
1758	—	—	—	1749	582,030
1768	—	—	—	1759	559,890
1778	—	—	—	1769	592,211
1788	—	—	—	1779	599,640
1798	—	—	—	1789	661,140
1808	—	—	—	1799	600,480

Ces chiffres n'ont rien que de rationnel ; ils indiquent une marche lentement progressive de la population. Les temps d'arrêt que l'on remarque plusieurs fois, s'expliquent, lors-

qu'on examine avec attention les variations sensibles survenues, en plus ou en moins, dans le nombre des décès et des naissances. Il est certain que ce sont là les deux causes principales de la réduction momentanée ou de l'accroissement de la population, et lorsqu'elles se produisent dans un sens restrictif, il est rare que le mouvement des immigrations ne se modère pas. Quoi qu'il en soit, il ne faut voir dans les chiffres ci-dessus, que des indications approximatives susceptibles d'être admises, à défaut seulement de données plus certaines.

Mais, à partir de 1817, les dénombrements fournissent des résultats plus positifs ; nous allons les résumer dans les termes mêmes des documents officiels :

POPULATION DE PARIS D'APRÈS LES DÉNOMBREMENTS.

Dénomb. de 1817.	— Popul. recensée nominativement,	657,172	
	— — collectivement..	41,245	
		698,417	713,966
	Établissements militaires........	15,549	
— 1831.	— Population recensée à domicile.	724,149	
	— des établissements publics.	46,137	
		770,286	785,862
	Établissements militaires........	15,576	
— 1836.	— Popul. recensée à domicile.....	849,059	
	— des établissements publics.	83,203	
		882,262	
	Mais il faut retrancher de ce nombre..........................	30,875	
	individus compris dans le dénombrement, comme ayant à Paris leur domicile de droit. Il reste en conséquence..................	851,387	868,438
	En ajoutant la population des établissements militaires.........	17,051	
	On obtient le chiffre de la population, ramené aux bases adoptées pour les autres dénombrements,	868,438	

Dénomb. de 1841. — Population fixe	858,303	935,261
— collective	53,730	
	912,033	
Garnison	23,228	
— 1846. — Population fixe	968,642	1,053,897
— collective	60,940	
	1,029,582	
Garnison	24,315	
— 1851. — Popul. normale ou municipale	996,067	1,053,262
— collective	25,463	
	1,021,530	
Garnison	31,782	

De 1817 à 1831, il y a un accroissement total de population de 71,869 individus, savoir : 44,659 par l'excédant des naissances sur les décès, et 27,213 par d'autres causes.

De 1831 à 1836, sous l'influence de l'épidémie cholérique, les décès l'emportent sur les naissances, et les surpassent de 966. Il y a cependant un accroissement de population de 81,101.

De 1836 à 1841, l'excédant des naissances est de 16,369, l'accroissement par les immigrations de 44,277, ce qui forme un accroissement total de 60,646.

De 1841 à 1846, le mouvement s'accélère encore : l'augmentation totale atteint le chiffre de 117,549 ; les naissances y concourent pour 20,965, le surplus de l'accroissement (96,584) est dû aux autres causes.

Mais de 1846 à 1851, le mouvement éprouve doublement un temps d'arrêt par l'effet du choléra et des circonstances politiques. Pour la première fois depuis 1817, on remarque une diminution générale de la population ; elle est peu considérable il est vrai : de 8,052 seulement, elle est due pour 2,724 à l'excédant des décès sur les naissances, et pour 5,328 aux émigrations.

En résumé, de 1817 à 1851, c'est-à-dire dans une période de 35 années, la population de Paris s'est accrue de 323,113 h. ou de 46,26 p. 0/0. Dans ce résultat, l'excédant des naissances sur les décès figure pour 78,300 ou 11,21 p. 0/0; l'augmentation due aux autres causes est de 244,813 ou 35,05 p. 0/0. On voit que, si l'accroissement se continuait dans les mêmes proportions, il suffirait de 76 ans, pour voir doubler la population de Paris.

Il n'est pas probable que le dénombrement qui doit être opéré en 1856, constate une nouvelle augmentation; les démolitions nombreuses opérées vers le centre de la ville ont rejeté, soit dans les quartiers excentriques, soit dans les communes de la banlieue, une certaine partie de la population accumulée dans les maisons du vieux Paris, dont les emplacements sont occupés aujourd'hui, ou vont être occupés par de larges voies publiques et des constructions de luxe. Mais la convergence des grandes lignes de chemins de fer qui s'achèvent, l'attraction puissante que notre capitale exerce sur les provinces et même sur l'étranger, doivent contribuer, dans un prochain avenir, à de nouveaux et rapides accroissements. Le territoire intérieur de Paris présente encore de nombreux vides, où des habitations plus modestes pourraient être élevées avec avantage. Il est à désirer que la population des petits industriels et des ouvriers, repoussée du centre par les améliorations qui s'y réalisent, puisse trouver, dans les quartiers les moins habités, des logements salubres et économiques. Si, comme on paraît en avoir le projet, des percements en diagonale sont exécutés vers les gares des chemins de fer, ils permettront de réaliser une amélioration qu'appellent de tous leurs vœux les administrateurs prévoyants et les amis de l'humanité.

§ 8. — Population classée par état civil, par âge, par catégories de professions, par origine et par culte.

Lorsqu'il s'agit de demander aux dénombrements de la population, d'autres indications que celles provenant de renseignements numériques recueillis d'une manière générale, il est peut-être difficile d'obtenir des résultats qui aient un degré suffisant de certitude. Chacun trouve tout simple que l'administration s'enquière, à des époques périodiques, du nombre d'habitants que renferme une ville ; mais s'il est interrogé sur son âge, sa profession ou son culte, il est tenté de se dérober à une investigation à ses yeux indiscrète, par une déclaration inexacte ou par un silence systématique. C'est pour cela que la *Statistique de la Seine* s'est montrée peu empressée de publier quelques données de cette espèce, obtenues pendant le cours des dénombrements, et qu'elle a préféré emprunter à des calculs basés sur un relevé des actes de décès, les inductions que l'on trouve dans plusieurs de ses volumes.

Le lecteur étant ainsi averti, nous allons développer les renseignements que l'on possède sur ce sujet.

A différentes époques, l'administration a cherché à se rendre compte de la composition de la population de Paris, quant à l'état civil. Les dénombrements de 1817, 1836 et 1851 ont été notamment l'occasion de cette étude :

		1817.		1836.		1851.	
Hommes	Mariés	128,539	305,247	174,080	445,055	213,246	532,313
	Non mariés	162,843		254,462		298,703	
	Veufs	13,815		16,513		20,364	
Femmes	Mariées	129,596	351,925	172,895	437,207	215,845	520,949
	Non mariées	175,210		210,687		244,825	
	Veuves	47,119		53,625		60,281	
	Totaux		657,172		882,262		1,053,262

Malgré la diversité des bases adoptées, cette triple constatation peut inspirer quelque confiance.

On remarquera sans doute que le nombre des hommes indiqués comme mariés, n'est pas égal à celui des femmes mariées, tandis qu'il en devrait être autrement; mais la différence des deux chiffres est si minime, eu égard à un tel ensemble, qu'elle affecte à peine l'exactitude absolue de l'opération.

On peut remarquer encore que, dans les deux dernières périodes, un changement très-notable s'opère dans la composition de la population : le nombre des hommes non mariés qui, en 1817, était sensiblement inférieur à celui des femmes mariées, le surpasse de beaucoup en 1836 et 1851. Ce résultat a probablement pour cause l'essor imprimé vers 1825, et après 1830 et 1848, aux travaux publics et particuliers, ainsi que les développements qu'a pris l'industrie parisienne; double circonstance qui a appelé dans la capitale un plus grand nombre d'ouvriers.

Quant au rapport du nombre des hommes veufs à celui des veuves, il reste constamment à peu près de 1 à 3.

Si l'on applique la même méthode à la classification des individus par rapport à la profession, on reconnaît que la population de Paris, constatée par le recensement de 1831, pouvait être répartie comme ci-après, sans distinction d'âge et de sexe, dans les diverses catégories de professions :

Professions	libérales........	125,738	ind. ou sur 100	16
—	commerciales....	70,727	—	9
—	mécaniques......	337,921	—	43
—	salariées........	172,890	—	22
—	militaires......	78,586	—	10
	Total.....	785,862	ou	100

Dans plusieurs dénombrements, l'attention s'est portée particulièrement sur les domestiques, et l'on a relevé avec soin, d'après les listes nominatives des personnes recensées, le nombre des individus qui exercent cette profession.

Ces relevés établissent que le nombre des domestiques, qui était, en 1758, d'après Messance, de 37 à 38,000, moitié hommes, moitié femmes, était :

En 1831,	— —	hommes.............	13.919	50,177
		femmes.............	36,258	
En 1846,	— —	hommes.............	19,720	67,554
		femmes.............	47,834	
En 1851, hommes et femmes réunis.............				137,186

A l'égard de l'origine des individus qui composent la population totale, on a calculé, d'après les décès observés dans une année ordinaire, que sur 100 habitants de Paris, il y a communément :

50	Parisiens,
2	Français nés dans le département de la Seine.
41	Français nés dans les autres départements.
4	étrangers.
3	personnes dont l'origine est inconnue.
100	

La classification par nationalité des personnes recensées en 1851, confirme à peu près ces calculs, en ce qui touche les étrangers. Le dernier dénombrement a établi que, sur les 1,053,262 individus appartenant alors à la population de Paris, il y avait :

999,062	Français d'origine.
1,184	naturalisés Français.
12,245	Allemands.
9,711	Belges.
8,512	Italiens.
5,144	Suisses.
5,055	Anglais.
2,024	Polonais.
1,178	Espagnols.
9,147	autres étrangers.

Lors du dénombrement de 1851, les instructions ont pres-

crit de s'enquérir de l'âge des recensés, et des relevés ont été faits en conséquence. Mais, comme ils ont été rédigés sur des déclarations dont l'exactitude peut, à coup sûr, être mise en doute, nous nous abstiendrons de les reproduire.

Nous citerons, comme plus dignes de foi, les calculs résumés dans le cinquième volume de la *Statistique de la Seine*, et qui, ramenant au nombre de 10,000 habitants la population de Paris, observée à deux époques, détermine, comme il suit, la classification des individus par âge :

	En 1817. (Recensement, tableau n. 8 du Recueil de 1821.)	De 1820 à 1829. (Table rectifiée d'après les rapports du tableau n. 55 du Recueil de 1829.)
De 0 à 5 ans	683	674
5 à 15	1,363	1,332
15 à 20	1,029	1,005
20 à 30	1,905	2,020
30 à 60	3,967	3,864
60 à 80	1,004	1,041
80 à 90	47	60
De 90 ans et au dessus	2	4

Paris ayant aujourd'hui un million d'habitants environ, sans y comprendre la troupe, on peut aisément, au moyen des chiffres de la seconde colonne, multipliés par 100, recomposer l'ensemble de la population, telle que l'a donnée le dernier dénombrement.

Ces chiffres, si on les compare à ceux de la table dressée par l'*Annuaire du bureau des longitudes*, en diffèrent sur plusieurs points, ainsi qu'on va le voir.

POPULATION DE CHAQUE AGE EN FRANCE POUR UN MILLION D'HABITANTS.

(Table réduite à 10,000 hab. pour la comparaison.)

De 0 à 5 ans	1,099
5 à 15 ans	1,917
15 à 20 ans	902
20 à 30 ans	1,641

De 30 à 60 ans	3,436
60 à 80 ans	932
80 à 90 ans	68
90 ans et au-dessus	5

Les différences qui ressortent, pour Paris, de la comparaison, s'expliquent, pour les deux premiers termes, par l'absence des nouveaux-nés envoyés en nourrice hors de la ville, ou des enfants trouvés que l'administration hospitalière place à la campagne ; on remarque en effet dans la table de Paris, l'infériorité du nombre des enfants de 15 ans et au-dessous. Mais au contraire, les nombres qui suivent attestent, pour les âges correspondant à la dernière enfance et à la maturité une proportion plus forte. C'est l'effet des immigrations qu'on peut attribuer aux nombreux moyens d'instruction qui attirent la jeunesse dans la capitale, ainsi qu'aux avantages que les provinciaux et les étrangers espèrent y trouver dans l'exercice des diverses professions. A l'âge de 60 ans, l'équilibre se rétablit et ce terme, en effet, marque le moment de la vie où l'homme ne se déplace plus. Si les vieux soldats que l'hospitalité de l'État appelle aux Invalides, tendent à augmenter le nombre des habitants des derniers âges, ce mouvement se compense par l'émigration des Parisiens qui trouvent un asile à Bicêtre, ou de ceux qui, après une carrière poursuivie jusqu'à la vieillesse, vont finir leur existence au pays natal ou dans une campagne de leur choix.

Enfin, d'après un relevé fait en 1831, sur les états de population, les habitants de Paris, considérés au point de vue de la profession religieuse, se répartiraient comme il suit, dans les diverses communions :

Catholiques romains		1,025,169
Calvinistes	6,370	13,366
Luthériens	6,996	
Israélites		10,719
Divers		4,008

Mais la recherche qui s'applique à la religion professée par chaque habitant, touche à ce qu'il y a de plus délicat dans les investigations de l'autorité, et soulève naturellement de nombreuses méfiances. Il est donc probable que les chiffres ci-dessus manquent d'exactitude ; nous ne les avons cités, que parce qu'ils ont eu l'honneur d'une publicité officieuse, et qu'il nous a paru utile de prémunir les hommes d'étude contre les résultats qu'ils accusent.

§ 4. — Population industrielle.

Avant l'enquête opérée en 1847 par les soins de la Chambre de commerce de Paris, on ne possédait aucun document complet sur l'état de l'industrie parisienne. En publiant sa statistique, dont les éléments ont été recueillis avec attention et coordonnés avec intelligence, la Chambre de commerce aura rendu à la science et à l'administration un véritable service.

Nous renvoyons à la publication de la Chambre de commerce pour les détails, aussi intéressants que nombreux, que ce grand travail offre aux méditations des économistes. Nous nous contenterons de reproduire ici quelques indications numériques propres à faire ressortir l'importance de la population industrielle de Paris.

L'enquête de 1847 mentionne l'existence de 64,816 fabricants, savoir :

7,117 occupant plus de 10 ouvriers ;
25,116 en occupant de 2 à 10 ;
32,583 occupant un seul ouvrier ou travaillant seuls.

L'importance de leurs affaires, appréciées en argent, ne s'élève pas à moins de 1,463,628,350 fr. par année, d'après les déclarations reçues.

Les ouvriers employés se divisent en ouvriers sédentaires,

travaillant constamment à Paris, et en ouvriers mobiles, qui n'y résident que momentanément.

Les premiers sont au nombre de 334,389, savoir :

Hommes			197,814
Femmes			112,884
Enfants et jeunes gens	garçons,	16,479	24,321
	filles...	7,842	

Les autres étaient peu nombreux à cette époque ; ils composaient un chiffre de 8,141, savoir :

Hommes			7,741
Femmes			7
Enfants et jeunes gens	garçons,	384	393
	filles...	9	

Les deux catégories réunies présentent un ensemble de 342,530 individus.

Le nombre total des ouvriers des deux sexes et de tout âge se répartit comme il suit, entre les divers groupes d'industries :

Alimentation	10,428 ouvriers.
Bâtiment	41,603
Ameublement	36,184
Vêtement	90,064
Fils et tissus	36,685
Peaux et cuirs	4,573
Carrosserie, sellerie, équipement militaire	13,754
Industries chimiques et céramiques	9,737
Travail des métaux, mécanique, quincaillerie	24,894
Travail des métaux précieux, orfévrerie, bijouterie, joaillerie	16,819
Boissellerie, vannerie	5,405
Articles de Paris	35,679
Imprimerie, gravure, papeterie	16,705
TOTAL ÉGAL	342,530 ouvriers.

A l'exception des industries qui touchent à l'alimentation et qui se répartissent dans les différents quartiers de la ville, proportionnellement au nombre et à la richesse des consom-

mateurs, on remarque que certaines branches du travail industriel se sont établies et restent sur certains points, où des intérêts anciens et divers les retiennent.

L'industrie des meubles et des papiers peints est presque entièrement concentrée dans le 8e arrondissement.

Le 2e arrondissement est le siége principal de l'industrie du vêtement.

Les tailleurs et les cordonniers sont surtout nombreux dans cet arrondissement et dans le 3e. Il se fait cependant, pour ces deux articles, des affaires importantes en confection dans le 4e arrondissement.

Les fils et tissus ont leur centre de fabrication dans les 5e, 6e et 3e arrondissements. C'est principalement dans ce dernier que se fabriquent les châles.

L'industrie de la chapellerie et de la peluche de soie se trouve dans le 7e arrondissement.

La passementerie se confectionne dans les 6e et 5e arrondissements.

La fabrique des couvertures en laine et coton est établie dans le 12e arrondissement.

Il en est de même de la tannerie. Cependant on remarque dans les 5e et 6e arrondissements, des corroyeurs et apprêteurs de peaux, qui se sont rapprochés de la halle aux cuirs.

La carrosserie a ses ateliers dans les 1er, 2e et 10e arrondissements. La sellerie s'y fabrique également ; mais le 5e arrondissement fait aussi des affaires importantes dans cette branche d'industrie.

Les produits chimiques, qui peuvent encore se fabriquer à Paris, sont confectionnés dans quatre arrondissements : l'amidon et la fécule, les bougies et chandelles, la poterie, sont travaillés dans les 8e et 12e arrondissements, le 6e arrondis-

sement donne les produits pharmaceutiques, et l'épuration de l'huile se fait dans le 7e arrondissement.

Le travail des métaux, la construction des machines sont en grande partie concentrés dans trois circonscriptions, les 8e, 6e et 5e arrondissements.

La fabrication des *articles de Paris* s'étend sur la rive droite de la Seine, dans une partie importante de la ville, au nord des rues des Francs-Bourgeois et Saint-Merry, dans la zone comprise entre les rues Montorgueil et Poissonnière, à l'ouest; la place des Vosges et la rue de la Roquette, vers l'est. C'est le siége de la petite fabrique ; c'est là que se font l'orfévrerie, la bijouterie fine ou fausse, les nécessaires, la brosserie fine, la bimbeloterie, les fleurs artificielles, les parapluies, les éventails, la tabletterie, les peignes, les portefeuilles et mille autres articles qu'il serait trop long d'énumérer.

Enfin, le commerce de la librairie et les industries qui s'y rattachent, sont groupés dans les 10e et 11e arrondissements.

§ 5. — Population indigente et malaisée.

Il est intéressant de constater quel a été, aux diverses époques, le nombre des indigents dans la ville de Paris, et, comme les données que l'on peut obtenir à ce sujet, reposent sur des bases positives, on y trouve le signe à peu près certain de l'état de bien-être ou de gêne de la population.

Les documents officiels renferment les chiffres ci-après, pour plusieurs périodes, à partir de la fin du siècle dernier.

	Nombre d'indigents secourus.
1791	118,784
An X (1802)	111,626
An XII (1804)	86,936
1813	102,806
1818	86,415
1832	68,986

	Nombre d'indigents secourus.
1835	62.539
1838	58 500
1841	66.487
1844	66,148
1847	73,901
1850	63,133
1853	65,264

Nous ne savons quelles étaient aux anciennes époques les règles d'admission aux secours; elles devaient certainement être peu différentes de celles qui sont prescrites aujourd'hui.

Quoi qu'il en soit, il est positif qu'en même temps que la population s'accroissait, le chiffre des indigents, loin de suivre la progression, allait, au contraire, en diminuant.

Ainsi, en 1791,	il y avait	à Paris	1 indigent sur	5,05 hab.
en 1802	—	—	—	5,99
en 1804	—	—	—	7,56
en 1813	—	—	—	5,69
en 1818	—	—	—	8.08
en 1832	—	—	—	11,17
en 1835	—	—	—	12,30
en 1838	—	—	—	14,55
en 1841	—	—	—	13,71
en 1844	—	—	—	13,78
en 1847	—	—	—	13 93
en 1850	—	—	—	16,30
en 1853	—	—	—	15,05

On voit que la condition de la classe pauvre à Paris s'est améliorée successivement, et d'une manière à peu près constante, et que, proportionnellement à la population, il y a aujourd'hui deux fois moins d'indigents dans la capitale, qu'il n'y en avait en 1791.

Le chiffre de 65,264, qui détermine le dernier état de la classe indigente, se compose des éléments ci-après, qu'on lira avec intérêt :

Hommes			14,509
Femmes			25,483
Enfants	garçons		12,210
	filles		13,062

Il se subdivise de la manière suivante, quant à la nature du secours accordé :

Indigents admis aux secours temporaires.		10,217
—	aux secours annuels	18,072
—	aux secours d'hospice	853

Les ménages secourus sont au nombre de 29,142 ; c'est un peu plus de 2 individus (2,24) par ménage.

On compte :

20,549	ménages	sans enfants au-dessous de	14	ans.
845	—	chargés de	1	enfant.
1,967	—	—	2	enfants.
3,445	—	—	3	
1,686	—	—	4	
506	—	—	5	
126	—	—	6	
16	—	—	7	
2	—	—	8	
»	—	—	9	

Sur les chefs de ménage on en compte :

Mariés		10,850
Veufs		10,577
Célibataires	adultes	5,538
	orphelins	700
Femmes abandonnées		1,134
Filles-mères		343

Les mêmes chefs de ménage sont classés, selon leur origine, comme ci-après :

Nés à Paris	7,937
Nés hors Paris (dans le département de la Seine)	1,368
Nés hors Paris (dans les autres départements)	18,405
Nés en pays étranger	1,432

Considérés sous le rapport de l'âge, les chefs de ménage sont :

Au-dessous de	60 ans,	au nombre de	13,870
— de	60 à 64	—	3,119
— de	65 à 70	—	5,294
— de	71 à 74	—	3,068
— de	75 à 79	—	2,441
— de	80 à 89	—	1,278
— de	90 à 99	—	71
— de	100 ans et au-dessus		1

Enfin, si l'on classe les ménages indigents selon les professions, on obtient les nombres suivants :

Hommes.	Chiffonniers	428
	Cochers	165
	Commissionnaires, hommes de peine	1,578
	Cordonniers	861
	Domestiques	135
	Employés (anciens) et écrivains	150
	Marchands revendeurs	741
	Ouvriers en bâtiments	1,875
	Ouvriers et journaliers de divers états	4,874
	Porteurs d'eau	112
	Portiers	1,283
	Savetiers	118
	Tailleurs	537
	Sans profession	1,652
Femmes.	Blanchisseuses	675
	Chiffonnières	348
	Domestiques (anciennes)	313
	Femmes de ménage	1,140
	Gardes d'enfants	224
	Gardes-malades	217
	Marchandes revendeuses	811
	Ouvrières à l'aiguille	2,574
	Ouvrières et journalières de divers états	4,379
	Porteuses d'eau	30
	Portières	754
	Sans profession	3,166
	Total	29,142

Sans doute, les états officiels ne comprennent pas tous les individus, sans aucune exception, qui doivent à la charité, tout ou partie de leurs moyens d'existence. Les œuvres ou associations de bienfaisance privée, soulagent un grand nombre de pauvres; celles qui reçoivent des subventions de l'État, de la ville ou du département de la Seine, dépensent des sommes importantes qui s'appliquent à environ 33,000 adultes ou enfants, dont la plupart appartiennent probablement à la ville de Paris. Mais, en dehors des individus complétement entretenus dans les établissements privés, il est rare que les indigents, secourus par les œuvres particulières ou des paroisses, ne viennent pas en même temps, prendre leur petite part dans le budget de la bienfaisance officielle (1). C'est ce qui nous donne lieu de penser que, nonobstant cette action de la charité privée, le nombre des indigents secourus de toute manière à Paris, ne peut excéder de beaucoup celui que nous avons fait connaître plus haut.

Mais si la population pauvre est relativement peu nombreuse dans la capitale, en temps ordinaire, il n'en est pas de même de la population qui vit au jour le jour, et que le chômage ou la cherté des subsistances peut mettre dans une position malaisée. La crise industrielle et alimentaire qui a sévi en 1846 et 1847, a fourni à cet égard des enseignements précieux qui ne doivent pas être perdus de vue.

Nous voyons d'abord que, sous l'influence des circonstances du moment, le nombre des individus inscrits aux contrôles

(1) Le secours annuel accordé à chaque indigent sous diverses formes, varie de 25 fr. 81 c. à 41 fr. 10 c., selon les arrondissements. Ces différences proviennent de l'inégalité des ressources propres à chaque bureau de bienfaisance. D'après un calcul fait sur trois années (1851 à 1853), la moyenne générale du secours individuel est de 29 fr. 40 c. Mais il ne faut pas perdre de vue que les indigents de Paris reçoivent de diverses sources des secours plus importants.

des indigents, s'élève rapidement à 95,177. D'un autre côté, le nombre moyen des individus admis à participer au bénéfice des bons de pain, distribués par les soins de l'administration municipale, atteint le chiffre de 299,387, ce qui compose une population temporairement nécessiteuse de 394,564 individus. On est donc fondé à conclure de ces faits que, dans les temps difficiles, les deux cinquièmes environ de la population parisienne, peuvent, à raison de leur situation malaisée, être dans le cas de réclamer une aide momentanée. Cependant, on est heureux de constater que, même aux époques calamiteuses, comme celle de 1846-1847, près des deux tiers des individus composant la classe ouvrière adonnée aux travaux de l'industrie parisienne, peuvent se passer de l'avantage d'une réduction dans le prix du pain.

Ce résultat nous semble ressortir des états de distribution des bons de pain, dressés avec distinction des professions des parties prenantes.

En effet, le nombre des participants, pour les catégories qui se rattachent aux industries de Paris, n'a été que de 123,973, savoir :

Bottiers	12,301	123,973
Charpentiers	4,135	
Ebénistes	18,847	
Forgerons	5,011	
Imprimeurs	12,295	
Maçons	16,840	
Peintres	7,376	
Selliers	2,265	
Serruriers	10,490	
Tailleurs	13,498	
Tapissiers	3.479	
Ouvrières	17,346	

Les autres professions ou celles non déterminées, ont fourni un plus fort contingent, comme on va le voir :

Charbonniers	2,510	
Cochers	4,228	
Commissionnaires	8,480	
Portiers	21,092	
Domestiques	5,319	
Employés	3,216	
Femmes de ménage	3,345	175,414
Journaliers	40,676	
Chiffonniers	8,218	
Marchands à la Halle	6,018	
Professions diverses et sans profession	72,282	
Nombre moyen des individus non indigents qui ont participé à la distribution des bons de pain		299,387

Ces chiffres n'auront rien de surprenant pour quiconque étudiera avec soin, ce qui se rattache à la valeur locative des logements d'habitation à Paris.

Le nombre de ces logements, dont le loyer est inférieur à 250 fr. et supérieur à 150 fr., est de				57,139
Celui des logements	de...	250 à 400 fr.	de...	57,617
—	de...	401 à 500	de...	12,240
—	de...	501 à 600	de...	6,810
—	de...	601 à 700	de...	4,127
—	de...	701 à 800	de...	4,996
—	de...	801 à 1,000	de...	5,033
—	de...	1,001 à 1,200	de...	3,157
—	de...	1,201 à 1,600	de...	5,402
—	de...	1,601 à 2,400	de...	4,481
—	de...	2,400 fr. et au-dessus		5,302
			Total	166,304

Le nombre total des ménages parisiens étant de 385,242, on doit en conclure que 218,938 d'entre eux habitent des logements dont le loyer n'est pas supérieur à 150 fr. On voit combien les petites existences sont nombreuses dans la capitale. Pour alléger, en faveur des familles peu aisées, le

poids des charges publiques, l'administration municipale rachète, sur les produits de son octroi, les 157,139 taxes afférentes aux loyers inférieurs à 250 fr. et supérieurs à 150 fr. Ceux au-dessous de ce dernier taux se trouvant affranchis, il en résulte que 276,077 ménages ou plus des deux tiers, sont regardés comme ne pouvant acquitter aucune taxe, à raison de leurs logements d'habitation.

Il est encore d'autres indices de la situation des classes laborieuses à Paris ; nous les trouvons dans les secours que la ville de Paris et l'administration charitable accordent aux familles malaisées par l'intermédiaire de la direction des nourrices et de la filature des indigents, dans les opérations du Mont-de-Piété et dans celles de la Caisse d'épargne.

Sur les 15,000 enfants qui sont envoyés annuellement en nourrice à la campagne, 4,000 environ sont placés par la direction des nourrices, et plus de la moitié de ce nombre jouit de la gratuité (1).

D'un autre côté, la filature des indigents donne de l'ouvrage à 2,500 femmes, pour la plupart mères de famille. Ces femmes gagnent ainsi dans un travail facile un salaire bien modique, sans doute, puisqu'il n'est guère supérieur en moyenne à 30 centimes par jour, mais qui constitue pour elles une ressource d'autant plus précieuse, qu'elles peuvent l'acquérir, sans négliger aucun des devoirs du ménage.

Dans une population telle que celle de Paris, les opérations du Mont-de-Piété ne peuvent cesser d'avoir une grande

(1) Malgré les abus de toutes sortes qu'on rencontre dans les opérations des bureaux de placement, ces agences procurent encore le placement de 9,000 nourrissons. Cela tient sans doute à l'ignorance où est le public des garanties que l'établissement municipal lui offre, pour le choix des nourrices et la surveillance des enfants. On ne peut guère évaluer qu'à 2,000, le nombre des placements directs faits par les familles.

importance ; elles ne s'élèvent guère annuellement à moins de 20,000,000 fr. pour les engagements en temps ordinaire. Aux époques de crise et de troubles politiques, on voit les renouvellements et les ventes s'accroître sensiblement, tandis que les dégagements diminuent. C'est par ces côtés seulement, que l'on peut considérer les comptes du Mont-de-Piété comme le thermomètre de la prospérité ou de la gêne publique.

Si nous recherchons quelles peuvent être, dans le cours d'une année, les diverses classes d'individus qui recourent habituellement à l'assistance du Mont-de-Piété, nous trouvons les résultats ci-après :

PROFESSION DES EMPRUNTEURS.	NOMBRE des prêts effectués dans le cours de l'année 1849.	PROPORTION sur 1000 emprunteurs des prêts faits aux individus composant chaque profession.
Commerçants et fabricants.	96,094	116
Rentiers et propriétaires...	71,104	86
Professions libérales......	35.542	43
Employés	46,638	56
Militaires................	2,557	3
Ouvriers et journaliers....	577,809	696

La proportion de la population ouvrière qui réclame le secours du Mont-de-Piété, est donc égale aux sept dixièmes de celle des emprunteurs.

C'est la classe des commerçants et fabricants qui prend ensuite une plus large part dans le nombre des prêts. Pour ces petits industriels ou marchands, privés de la ressource des capitaux, le Mont-de-Piété est une banque de prêt, à laquelle ils n'hésitent pas à s'adresser, dans leurs besoins momentanés, malgré le taux relativement élevé de l'intérêt.

Les opérations de la Caisse d'épargne nous offrent la contre-partie de ce tableau. Si, dans la masse de la population, il y a, même en temps prospère, un grand nombre d'individus besoigneux ou misérables, on constate avec bonheur que le goût de l'épargne et l'augmentation de la richesse font des progrès remarquables dans les classes ouvrières.

On compte actuellement à la Caisse d'épargne 214,000 déposants qui se répartissent ainsi, entre les diverses professions :

Ouvriers	107,000
Domestiques	42,000
Employés	38,500
Artisans patentés et marchands	11,400
Militaires	6,000
Professions diverses	5,000
Rentiers	4,000
Sociétés de secours mutuels d'ouvriers	100
TOTAL ÉGAL	214,000

On peut donc poser en fait, que, sur la somme de 47,000,000 fr., formant, aujourd'hui, la masse des dépôts, la moitié appartient aux ouvriers parisiens.

§ 6. — Population hospitalière.

Nous appelons ainsi la population des hôpitaux et hospices civils, celle des aliénés et celle des enfants trouvés.

Ces diverses populations ne se composent pas exclusivement de Parisiens, et il serait difficile d'établir des calculs rigoureux, pour montrer dans quelle mesure la capitale contribue à peupler ces asiles de la bienfaisance. Il n'est pourtant pas sans utilité d'examiner, si la population hospitalière s'est développée dans la proportion de la population générale, ou si, au contraire, moins nombreuse aujourd'hui, elle reçoit des soins moins étendus et pourtant efficaces.

1. Malades.

L'administration de l'assistance publique a publié, sur cette importante partie de son service, des détails pleins d'intérêt; nous les empruntons au compte de 1850, en rectifiant quelques chiffres, et en les complétant, pour la période correspondant au dernier recensement de la population.

ANNÉES.	NOMBRE de malades traités dans le cours de l'année.	RAPPORT PROTORTIONNEL du nombre des malades à la population.
		1 malade sur
1817	40,996	17,03 h.
1831	63,150	12,20
1836	72,106	11,81
1841	80,063	11,39
1846	85,445	12,05
1851	81,435	12,54

Si l'on considère que, dans ce calcul, on a pris seulement pour base la population de Paris, moins la garnison, on y verra l'indice d'un progrès certain; car les hôpitaux de la capitale reçoivent non-seulement les malades des départements, que la facilité des communications y attire, mais encore les malades plus nombreux du département de la Seine. Or, comme la population de la banlieue, qui s'est plus que doublée depuis 1831, a triplé le nombre des malades qu'elle envoie aux hôpitaux, il est positif que les proportions ci-dessus ne seraient pas restées à peu près les mêmes, si les besoins de la population parisienne, eu égard au secours de l'hôpital, ne s'étaient notablement amoindris.

En effet, depuis quelques années, on distingue, dans les hôpitaux, les malades de Paris de ceux de la banlieue et des

départements, et l'on peut déterminer approximativement le contingent qui leur est fourni par la capitale.

De 1849 à 1853, il y a eu, en moyenne, 82,418 admissions, et 2,067,745 journées de malades. Il en résulte que l'on a entretenu dans les établissements, pendant le cours de l'année moyenne et en nombres ronds, 5,666 lits de malades qui ont été occupés :

Par les malades de Paris, jusqu'à concurrence de	4,524	ou p. 0/0	79,85
Par ceux du dép^t. de la Seine, —	873	—	15,41
Par ceux des autres dép^{ts}. —	269	—	4,74

Si nous examinons quelle a été, dans la période de 1805 à 1853, la durée du séjour et la mortalité dans les hôpitaux, nous constatons des résultats qui attestent les progrès de l'hygiène publique et de la science médicale.

ANNÉES.	DURÉE MOYENNE du séjour de chaque malade		MORTALITÉ	
	dans les hôp. généraux.	dans les hôp. spéciaux.	dans les hôp. généraux.	dans les hôp. spéciaux.
	Jours.	Jours.	1 décès sur malades.	1 décès sur malades.
De 1805 à 1814	35,05	46,15	5,35	15,18
1815 à 1824	35,47	44,95	5,82	11,83
1825 à 1834	24,65	37,64	8 »	12,58
1835 à 1844	22,32	29,79	9,59	16,26
1845 à 1853	23,03	30,68	9,12	15,73

On voit que l'amélioration est sensible, et qu'elle se soutient sans ralentissement, malgré l'influence des épidémies cholériques, et des fièvres typhoïdes qui, depuis plusieurs années, ont amené dans les hôpitaux une multitude de malades.

Au secours de l'hôpital donné à l'individu atteint de maladie, l'administration a ajouté récemment le traitement à domicile, pour ceux que leurs logements et leur situation personnelle permettent de maintenir dans leurs familles. En 1854, les médecins attachés au service médical des bureaux de bienfaisance, ont donné des soins à 30,599 malades, dont 14,742 indigents et 15,857 nécessiteux. Sur ce nombre, 15,068 malades ont cessé d'être traités pour cause de guérison, 5,627 ont pu être renvoyés aux consultations, 1,578 ont été transportés aux hôpitaux, 2,711 sont décédés, et 3,930 ont été rayés pour causes diverses. Il restait donc, à l'époque du 31 décembre, 1,685 malades en traitement. De plus, les médecins ont donné, dans le cours de l'année, 118,354 consultations.

Cette nouvelle organisation du traitement à domicile paraît devoir réussir. Son premier comme son plus important résultat a été de maintenir au foyer domestique des malades qui eussent dû s'en éloigner au détriment des sentiments de famille. Espérons que le zèle éclairé et charitable des personnes appelées à diriger et à améliorer cet utile service, saura faire oublier à beaucoup le chemin des hôpitaux et contribuera à réduire la population de ces établissements, en les réservant aux malades nombreux encore, qui, par des causes variées, ne sauraient être laissés chez eux sans inconvénient.

La mise à exécution du nouveau mode de traitement a dû produire un autre effet : c'est d'étendre le secours médical à des individus qu'une gêne relative ou momentanée met dans le cas de le réclamer, mais qui pourtant ne seraient pas venus frapper à la porte de l'hôpital. Ici l'abus est près du bienfait ; il est à désirer que, selon le but de l'institution, le secours médical gratuit ne soit accordé qu'à ceux qui en ont un besoin réel, et que, sous les dehors d'une philanthropie outrée, l'on ne donne pas à la population parisienne l'habitude trop ré-

pandue aujourd'hui, de solliciter des soins qui ne sont dus qu'aux pauvres. Si l'humanité commande d'accorder libéralement les secours moraux et matériels à ceux de nos semblables qui souffrent, il convient de les refuser à ceux qui se les doivent : l'oubli du respect de soi-même est le tombeau de la dignité humaine.

2. Vieillards ou incurables des hospices.

Les infirmes et vieillards pauvres ou indigents des deux sexes, admis dans les hospices de Paris, forment, pour la période de 1845 à 1853, une population moyenne annuelle de 8,612 individus.

Les lits d'infirmerie sont, dans ces établissements, au nombre de 651, dont les deux tiers seulement sont occupés, en temps ordinaire. La durée moyenne du séjour d'un malade à l'infirmerie étant d'environ cinquante jours dans ces maisons, on peut calculer que le nombre des malades peut être annuellement de 3,168. Près de la moitié de la population des hospices, paye donc son tribut chaque année à la maladie, dans ces établissements.

Depuis 1850, l'administration a remplacé, pour 853 vieillards indigents, l'admission effective, par un secours dit d'hospice, destiné à retenir ces individus dans leurs familles. Cette mesure, dont le succès est aujourd'hui assuré, a une grande portée morale; elle révèle, de la part des administrateurs qui en ont eu l'initiative, la pensée de maintenir et de fortifier des liens d'affection, que la présence inutile et onéreuse du vieillard au foyer commun, tend à affaiblir dans les classes malaisées. Il est à désirer que le secours d'hospice soit étendu à un plus grand nombre de pauvres, et que l'on réduise peu à peu la population des hospices, aux individus privés de famille, ou à ceux dont la santé exige des soins spéciaux que leurs proches ne pourraient leur donner.

Les individus reçus dans les hospices, ne sont pas tous réduits à l'indigence ; beaucoup d'entre eux qui, dans le cours d'une existence modeste et laborieuse, ont pu réunir quelques épargnes, y sont reçus moyennant une modique pension, ou l'abandon d'un capital représentatif.

3. Enfants trouvés, abandonnés et orphelins pauvres.

Depuis plus d'un siècle, le nombre des enfants trouvés, abandonnés et orphelins pauvres admis à l'hospice de Paris, est hors de toute proportion avec la population de cette ville et du département de la Seine, et il est clair que cet établissement reçoit d'un grand nombre d'autres départements, des enfants dont les parents et les autorités elles-mêmes cherchent à dissimuler l'origine. Cet état de choses paraît avoir pris naissance à l'époque de la création de l'hospice de Paris, en 1670, et il n'a fait que se développer, à la faveur des vicissitudes de la législation, et de la tolérance qui a permis de supprimer les tours dans beaucoup de chefs-lieux, tandis que, dans les grands centres de population, ils demeuraient ouverts.

Les enfants trouvés, abandonnés et orphelins reçus à l'hospice de Paris, ont été en moyenne pour chaque année :

De 1750 à 1759,	au nombre de	4,456
1660 à 1769	— —	5,611
1770 à 1779	— —	6,703
1780 à 1789	— —	5,714
1790 à 1799	— —	4,074
1800 à 1809	— —	4,335
1810 à 1819	— —	5,065
1820 à 1829	— —	5,230
1830 à 1839	— —	4,633
1840 à 1849	— —	4,166
1850 à 1854	— —	3,403

Depuis 1845, on a distingué les enfants dont l'origine est considérée comme parisienne, de ceux qui appartiennent à la

banlieue, qui sont déposés au tour ou abandonnés sur la voie publique.

ANNÉES.	PARIS.	BANLIEUE.	DÉPÔTS autour ou abandons sur la voie publique.	TOTAL.
1845	3,514	659	123	4,296
1846	3,485	653	122	4,260
1847	3,726	698	130	4,554
1848	3,761	705	131	4,597
1849	3,381	634	118	4,133
1850	3,233	606	113	3,952
1851	3,223	604	113	3,940
1852	2,702	507	94	3,303
1853	1,947	365	68	2,380
1854	2,871	326	244	3,441

On remarquera la décroissance des admissions, surtout dans les années 1852 et 1853. Elle tient à ce que, sans affecter en rien les facilités offertes aux familles, l'administration a prescrit un mode d'admission des enfants à l'hospice, et une surveillance du tour qui, en respectant la volonté des mères, ont pour objet de réunir quelques indices sur les causes du délaissement, et par suite de mettre des secours à la disposition des infortunées auxquelles la misère seule conseille l'abandon de leurs enfants. Plus d'une mère sans ressources ou d'une fille-mère a profité de ces offres, et conservé avec bonheur de pauvres créatures qui allaient être délaissées pour jamais. La morale trouve son compte dans ces discrètes investigations et dans cette assistance généreuse, car en permettant aux mères de s'abandonner au sentiment si naturel d'affection qui anime beaucoup d'entre elles, elle assure un état aux nouveaux nés et, par cette bienveillante intervention qui donne à la mère l'occasion de se relever, elle prépare les voies à plus d'un ma-

riage réparateur. Ce nouveau mode a sans doute soulevé bien des critiques ; on a prétendu qu'en faisant obstacle aux libres abandons, il augmenterait le nombre des infanticides et des délaissements sur la voie publique. Mais cette prédiction ne s'est pas réalisée, et, si le temps vient confirmer les résultats obtenus, pendant deux années d'application, on se convaincra que le système d'une surveillance tempérée dont le but est tout humain, n'entraîne aucun inconvénient assez sérieux pour qu'on doive y renoncer. On nous opposera sans doute les chiffres de l'année 1854, qui constatent une sorte de recrudescence dans le nombre des enfants tombés à la charge de l'assistance publique. Mais nous ferons remarquer que l'augmentation du nombre des abandons doit être attribuée sans doute à la cherté des subsistances, qui rend plus difficile l'existence des filles isolées à Paris. Pour ces femmes qui n'ont souvent d'autres ressources qu'un travail insuffisant, la misère a un double effet : elle les porte à céder plus facilement aux excitations de la débauche, et plus tard encore, elle devient un obstacle à la satisfaction du sentiment maternel. Ce n'est pas, à coup sûr, le système pratiqué en 1852 et 1853 qui a produit, en 1854, l'augmentation du nombre des abandons au tour et sur la voie publique, car depuis plus d'une année, l'incertitude survenue sur la direction des changements à introduire dans la législation des enfants trouvés, en a comme suspendu l'application. Il serait utile au plus haut point, de pousser plus loin l'expérience, afin d'éclairer cette matière encore environnée d'obscurités, et de démontrer comparativement les avantages ou les inconvénients des deux systèmes. Si l'on en revient définitivement au mode qui suppose l'absence de toute intervention aussi bien que de toute surveillance, il sera indispensable que le Gouvernement désigne les lieux où des tours devront rigoureusement demeurer ouverts. Ce serait sans nul

doute, le seul moyen de remédier, dans une certaine mesure, aux abus qui pèsent aujourd'hui d'un poids devenu insupportable, sur les départements les plus populeux.

D'après un calcul fait sur les années 1849 à 1853, le département de la Seine entretient en moyenne 14,093 enfants placés tant à l'hospice qu'à la campagne. C'est 1 enfant assisté sur 101 habitants, tandis que, pour le reste de la France, le rapport du nombre des enfants trouvés à la population, est de 1 à 349.

Indépendamment des 14,093 enfants à la charge du département de la Seine, on en compte 8,092 hors pension, c'est-à-dire âgés de plus de 12 ans. L'administration a donc sous sa tutelle un personnel de 22,185 enfants, dont 597 à Paris et 21,588 à la campagne.

4. Aliénés.

Il en est des aliénés, comme des enfants trouvés ; beaucoup d'entre eux n'appartiennent pas réellement à la ville de Paris, ni même au département de la Seine.

Dans la période décennale de 1844 à 1853, le nombre moyen des aliénés entretenus par le département de la Seine, tant à la Salpêtrière et à Bicêtre que dans les asiles départementaux, a été de 2,848 dont :

1,098 hommes,
1,750 femmes.

Il était en 1853, de 3,182, savoir :

1,215 hommes,
1,967 femmes.

On voit que les femmes fournissent à cette triste maladie, près des deux tiers de ses victimes.

La science a fait des progrès incontestables pour la cure des maux divers qui affligent l'espèce humaine ; mais ses efforts

appliqués à l'aliénation n'ont pas eu le même succès. Il est malheureusement vrai, que la plupart des infortunés qui quittent les asiles, guéris en apparence sous l'influence dominante d'un régime plus doux et plus humain, y rentrent bientôt, souvent pour n'en plus sortir. On ne doit donc pas s'étonner si, nonobstant l'action bienfaisante d'un mode de séquestration mieux entendue, la mortalité s'est accrue dans les asiles de la Seine. Elle a été en effet :

En 1844, de	1 sur	10,36 aliénés.
1845	—	10,18
1846	—	8,73
1847	—	8,59
1848	—	8,69
1849	—	4,07
1850	—	7,84
1851	—	7,62
1852	—	7,89
1853	—	7,10

D'autres résultats peuvent avoir été obtenus sur d'autres points. Il est permis de croire cependant que, malgré la juste confiance qu'elle accorde à tous les membres du corps médical, l'administration réussira difficilement à fixer son opinion sur toutes les questions qui se rattachent au traitement des aliénés, si elle ne prend résolûment le parti de faire constater plus sérieusement l'état réel des malades confiés à ses soins. Ces constatations, fortifiées par un concours désintéressé et combinées avec celles qui se rattachent à la mortalité, à la durée du traitement et à l'étude particulière des causes morales, permettraient d'éclaircir les doutes qui existent dans beaucoup d'esprits, sur les résultats obtenus par la science, dans le traitement de l'aliénation mentale.

Comme nous l'avons déjà fait pour les enfants trouvés, nous pouvons établir que les aliénés sont beaucoup plus nombreux

dans le département de la Seine que dans les autres parties du territoire.

On ne compte en ce moment, en France, que 1 aliéné sur 1,428 habitants; mais le rapport du nombre des aliénés à la population est de 1 à 447 dans le département de la Seine. Cette disproportion, en ce qui touche un département qui ne possède que la trente-cinquième partie de la population totale du pays, doit être attribuée à la composition particulière de la population de Paris et des grandes communes de la banlieue, à la facilité des communications et aux avantages particuliers qu'offre aux malades et infortunés de toute espèce, le séjour de la capitale.

Quoi qu'il en soit des progrès accomplis dans le développement du bien-être général, dans le soulagement de la pauvreté et dans l'art de guérir, il est certain que la population de Paris a vu, depuis la Révolution française, sa condition s'améliorer notablement. Le temps n'est plus où l'on entassait dans un seul hôpital, à l'Hôtel-Dieu, jusqu'à 5,000 malades, où l'on couchait 4 et même 6 malades dans un lit de 52 pouces, où l'on réunissait dans une même salle, et quelquefois dans un même lit, les malheureux atteints des maladies les plus diverses et les plus graves, où chaque malade n'avait pas à respirer une toise cube d'un air vicié (1). Avant 1789, dans les 48 hôpitaux ou maisons de charité existant à Paris, on prenait soin journellement de :

	6,236	malades,
	14,105	valides,
	15,000	enfants trouvés,
ce qui étendait à............	35,341	individus,

l'assistance publique donnée dans les maisons hospitalières.

(1) *Mémoire sur les hôpitaux de Paris*, par Tenon, in-4°.

A cette époque, les personnes secourues, dans la forme qui vient d'être indiquée, étaient considérées en général (1)

Dans le rapport de....................	1 à 16,97
Les malades et valides, dans le rapport de	1 à 29,48
Les malades seuls, dans le rapport de	1 à 96,18
Les enfants trouvés, dans le rapport de	1 à 39,98

Nous entretenons aujourd'hui dans les mêmes établissements :

Dans les hôpitaux.......	5,666	malades.
Dans les asiles..........	2,848	aliénés.
Dans les hospices........	8,612	vieillards incurables ou indigents.
Dans l'hospice spécial et à la campagne..........	14,093	enfants trouvés.
TOTAL......	31,219	

Les personnes ainsi secourues sont donc, par rapport à la population,

Comme 1 est à....................................	32,72
Les malades et valides, comme 1 est à................	59,65
Les malades seuls, y compris les aliénés, comme 1 est à.	119,98
Les enfants trouvés, comme 1 est à....................	72,48

§ 7. — Population des prisons.

Le mouvement de la population des prisons de la Seine, en y ajoutant la maison des Jeunes détenus, et en retranchant la maison de répression de Saint-Denis, donne les nombres moyens ci-après, pour trois périodes prises à partir de 1836 :

(1) Tenon indique d'autres rapports : pour les personnes secourues en général, 1 sur 18,66 ; pour les malades et valides, 1 sur 33,50 ; pour les malades seuls, 1 sur 105,80. Mais il a pris pour base de ses calculs, une population d'environ 660,000 habitants, beaucoup trop considérable pour l'époque. Nous avons dû rectifier ces résultats, d'après la population probable en 1788 (599,640 habitants). Nous avons, en outre, ajouté à ces supputations, celle relative aux enfants trouvés ; Tenon l'avait négligée.

De 1836 à 1841	....	43,689 prisonniers.
1842 à 1847	....	48,274
1848 à 1854	....	62,949

Si, par le nombre des journées, on calcule celui des prisonniers qui auraient pu être entretenus pendant toute l'année, en supposant un séjour permanent, on obtient ces résultats :

De 1836 à 1841	3,697
1842 à 1847	3,827
1848 à 1854	4,404

Les décès arrivés dans les prisons, ont été, en moyenne :

Pour la première période, de	132,40	ou 1 sur	329,98 détenus.
Pour la seconde, de........	155,51	—	310,42
Pour la troisième, de......	178,87	—	351,93

C'est principalement sur la population des prisons, que les causes dont nous avons parlé, et qui attirent à Paris un si grand nombre d'individus sans ressources, exercent leur influence. Tandis qu'en France on compte, dans les prisons départementales, 1 individu sur 1,236 habitants, le rapport des prisonniers à la population est, pour le département de la Seine, de 1 à 307, d'après le dernier état observé à la fin de 1853.

§ 8. — Population des hôtels et des garnis.

Dans plusieurs dénombrements, l'on a recherché quelle pouvait être la population logée dans les hôtels et garnis.

En 1817, on constate l'existence de 692 hôtels garnis, donnant asile à 9,484 individus; mais on paraît avoir négligé alors les maisons meublées et les garnis proprement dits.

En 1836, le dénombrement signale 34,906 individus logés dans ces établissements; on en compte, en 1846, 49,935.

L'enquête de la Chambre de commerce, faite en 1847, a recueilli des faits curieux et intéressants sur les garnis. Les

commissaires, chargés de ce travail, ont visité 2,360 maisons de cette espèce, où étaient reçues 27,665 personnes des deux sexes; mais ils se sont occupés uniquement des garnis où demeurent les ouvriers.

Il y a, à Paris, trois catégories bien distinctes de maisons affectées au logement des individus qui ne font dans cette ville qu'un séjour temporaire, ou qui, ayant leur domicile dans la capitale, n'y ont pas cependant de demeure fixe, soit parce qu'ils ne possèdent pas de meubles, soit parce qu'ils s'accommodent mieux du régime nomade.

La première catégorie comprend les hôtels et maisons meublées qui reçoivent des personnages français et étrangers, et des voyageurs appartenant au haut commerce et à la finance. Ces établissements sont au nombre de 1,100 environ; ils peuvent loger 20,000 individus en temps ordinaire, et 30 à 35,000 dans des circonstances exceptionnelles.

La deuxième catégorie se compose des maisons meublées; il y en a 1,800, qui ont une clientèle de petits commerçants et de rentiers. Elles reçoivent généralement 12,000 locataires, mais leur hospitalité pourrait s'étendre à 15 à 16,000 personnes.

A la troisième catégorie appartiennent les garnis où couchent les domestiques et les ouvriers des deux sexes. Ces maisons, au nombre de 3,963, ont 37,000 locataires; 50,000 pourraient y trouver place.

En résumé, on compte dans la capitale 6,863 maisons destinées au logement d'une masse de 69,000 individus, qui représentent la population mobile des voyageurs, ou celle qui, ne possédant ni ménage ni demeure propre, est complétement étrangère aux habitudes de la population sédentaire et paisible.

§ 9. — Population scolaire.

1. Instruction primaire.

Nous eussions désiré pouvoir présenter le tableau de l'état de l'instruction primaire, aux trois époques de 1818, 1828 et 1854, pour lesquelles des renseignements existent dans les archives de l'administration ; mais les données qu'ils fournissent ne sont pas assez complètes, pour établir une situation comparative. Nous allons cependant développer sur cette importante matière, des détails qui ne paraîtront sans doute pas dénués d'intérêt.

Nous constaterons d'abord les progrès de l'instruction populaire, par le développement rapide des écoles de charité.

ÉPOQUES.	NOMBRE D'ÉCOLES.	NOMBRE D'ÉLÈVES.		
		Garçons.	Filles.	Total.
1808	48	1,739	2,887	4,626
1812	57	2,998	3,621	6,619
1817	80	4,663	4,382	9,045
1822	76	5,137	5,012	10,149
1827	80	6,535	5,590	12,125

On voit que, dans l'espace de vingt-cinq ans, le nombre des enfants fréquentant ces écoles, s'était triplé. Mais on ne possède aucune indication correspondante, sur le développement que les écoles libres avaient reçu à cette époque.

En 1818, la position était celle-ci :

80 écoles de charité donnaient l'instruction gratuite à..........................	9,949 élèves.
22 écoles primaires (enseignement simultané), à..........................	1,347
À REPORTER.......	11,296

Report......	11,296 élèves.
19 écoles primaires (enseignement mutuel), à	2,788
11 écoles tenues par des congrégations religieuses, à..........................	1,349
	15,433
En outre, 35 écoles mutuelles non gratuites, en recevaient gratuitement.............	1,256
Total.......	16,689

En 1828, les écoles gratuites étaient au nombre de 122 ; il y avait 281 écoles non gratuites. Les unes et les autres réunissaient 25,582 élèves, savoir :

Garçons...........	15.528
Filles.............	10,054

Malheureusement, les élèves admis gratuitement n'ont pas été distingués, de ceux pour lesquels leurs familles acquittaient un prix de pension.

Examinons maintenant la situation des écoles consacrées aujourd'hui dans la capitale à l'instruction élémentaire.

Nous parlerons d'abord des asiles destinés aux enfants de deux à six ans ; car à mesure que la population laborieuse s'accroissait à Paris, l'ingénieuse et libérale sollicitude de quelques personnes charitables, et plus tard l'intervention active et officielle de l'administration, fondaient et multipliaient ces écoles maternelles, où les enfants du premier âge reçoivent avec les soins de la famille remplacée pour un moment, quelques principes d'éducation ; c'est la semence préparatoire qui doit ouvrir ces jeunes intelligences aux enseignements plus sérieux de l'éducation primaire.

Il y a, à Paris, 54 asiles dont 40 communaux et 14 libres. Les premiers reçoivent 5,925 enfants, les autres 1,010 ; ce qui forme une population totale de 6,935 élèves.

On compte 661 écoles qui se répartissent comme il suit, pour la nature des établissements, le nombre et le sexe des élèves (1) :

NATURE DES ÉTABLISSEMENTS.		NOMBRE d'établiss.	NOMBRE D'ÉLÈVES. Garçons.	Filles.	Total.
Écoles communales	de garçons.	64	17,301	13,963	31,264
	de filles...	65			
Écoles libres......	de garçons.	213	16,659	13,074	29,733
	de filles...	319			
TOTAUX.......		661	33,960	27,037	60,997

L'enseignement public et l'enseignement libre se partagent donc, à peu près par égale portion, l'instruction élémentaire de l'enfance parisienne.

Les écoles communales sont systématiquement gratuites ; elles procurent l'instruction, comme on vient de le voir à... 31,264 enfants.

En outre, les écoles fondées par la charité privée, sous l'inspiration d'un sentiment religieux, sont ouvertes gratuitement à.......... 3,209 garçons. } 7,272
et à.......................... 4,063 filles.

De telle sorte que les places gratuitement occupées dans les écoles communales ou privées, s'élèvent au nombre de.......................... 38,536

Si, aux deux époques de 1818 et de 1854, l'on compare la situation de l'enseignement primaire, considéré sous le rap-

(1) Nous ne comprenons pas dans ces nombres les individus qui fréquentent les classes d'adultes. Ces classes sont au nombre de 32 ; elles reçoivent 5,264 hommes et 500 femmes, en tout 5,764 personnes.

port de la gratuité, on voit qu'il y avait alors dans les écoles, recevant l'instruction gratuite :

En 1818..... 1 élève sur 45,25 hab.
En 1854..... 1 — 26,51

Il ressort de ces chiffres que l'administration municipale, secondée par les fondateurs de quelques écoles privées, a doublé à Paris, en quarante-cinq ans, le bienfait de l'instruction populaire.

Le but qu'elle se proposait par cette libéralité faite aux enfants des classes pauvres a-t-il été dépassé ? Des familles dont les ressources leur permettraient de donner des maîtres à leurs enfants, ne leur font-elles pas occuper dans les écoles, au détriment des finances publiques et des classes laborieuses elles-mêmes, des places qui ne leur sont pas destinées ? Quelques personnes le croient, et cette pensée a déjà pénétré dans la législation. Il serait possible, ce nous semble, de remédier à ces abus, s'ils existent, en imposant aux autorités chargées par le décret du 31 décembre 1853, de prononcer les admissions, le devoir de veiller sérieusement, à ce que le bénéfice de l'instruction gratuite ne soit accordé qu'aux enfants pauvres et à ceux des chefs de famille, dont la position suffisamment aisée n'est point notoire. Mais, dans les grands centres de population, où il est si difficile de connaître les positions individuelles, il faudrait se garder de trop de rigueur dans les appréciations. L'instruction qu'on reçoit dans les écoles publiques, ne peut être chose de luxe dans aucune des situations de la vie ; elle est aussi indispensable à l'homme qui doit chercher des moyens d'existence dans le travail d'une profession manuelle, qu'à la femme vouée aux soins intérieurs du ménage. Il serait à craindre qu'une recherche trop sévère des facultés personnelles, ne refroidît la bonne volonté des chefs de famille, et n'eût pour effet de nuire à la diffusion de l'in-

struction élémentaire. Par l'action calme et ferme qu'elle sait exercer sur les autorités secondaires, l'administration supérieure saura prévenir, et les abus qui résultent d'une facilité excessive et les inconvénients plus graves peut-être du système opposé.

Le nombre des enfants qui reçoivent l'instruction élémentaire, n'atteint pas à beaucoup près à Paris, comme dans la plupart des départements, la proportion du dixième de la population, bien que l'enseignement primaire y soit généralement suivi. Cela tient surtout, à ce qu'à raison de la nature particulière de sa population, la capitale compte parmi ses habitants, ainsi que nous l'avons vu, un nombre de célibataires beaucoup plus considérable que partout ailleurs.

2. Instruction secondaire.

La *Statistique de la Seine* a donné en 1828, quelques détails sur l'état de l'instruction secondaire : 434 établissements y étaient alors consacrés, et elle s'étendait à 17,919 personnes des deux sexes. Mais, dans ce chiffre, on avait compris, quoiqu'elles appartinssent à la banlieue, 21 institutions de jeunes gens recevant 1,138 élèves, et, sans distinction, un assez grand nombre de pensions de jeunes demoiselles. On ne saurait donc établir aucune comparaison, entre cette époque et l'époque actuelle.

Voici au surplus quelle est la situation présente de l'instruction secondaire, dans la ville de Paris. Le collége Chaptal, l'école Turgot et les pensionnats de jeunes demoiselles figurent officiellement dans le catalogue des établissements d'instruction primaire; nous avons cru plus rationnel de les classer parmi ceux du second degré, parce que leur caractère dominant les rattache, d'une manière évidente, à cette branche de l'instruction publique.

ÉTABLISSEMENTS D'INSTRUCTION SECONDAIRE.

NATURE DES ÉTABLISSEMENTS.	NOMBRE D'ÉTABLISSEMENTS.	NOMBRE D'ÉLÈVES INTERNES.	NOMBRE D'ÉLÈVES EXTERNES.	NOMBRE TOTAL DES ÉLÈVES.
Lycées impériaux.				
Lycée Napoléon..........	1	256	206	462
— Saint-Louis.......	1	305	406	711
— Louis-le-Grand.....	1	434	384	818
— Charlemagne......	1	»	980	980
— Bonaparte.........	1	»	712	712
TOTAUX pour les lycées.	5	995	2,688	3,683
Colléges et autres établissements.				
Collége Rollin..........	1	322	»	322
— Stanislas.........	1	184	»	184
— Chaptal..........	1	200	140	340
École Turgot...........	1	»	425	425
Institutions de jeunes gens.	121	3,597	2,358	5,955
Totaux pour les lycées, colléges et étab. analogues.	130	5,298	5,611	10,909
Pensionnats de jeunes demoiselles.............	127	(a) 3,048	4,613	7,661
TOTAUX pour l'instruction secondaire...........	257	8,346	10,224	18,570

3. Instruction supérieure ou professionnelle.

L'état de l'enseignement supérieur ou professionnel s'est peu modifié à Paris, depuis 1828. Si nous comparons les chif-

(a) Ce nombre se décompose ainsi : Élèves de Paris, 2,157; des départements, 332 ; de l'étranger, 559 ; externes, 4,613.

fres donnés pour cette époque par la *Statistique de la Seine*, avec ceux d'aujourd'hui, nous trouvons une diminution notable dans le nombre des jeunes gens qui suivent les cours de l'École de droit, de l'École de pharmacie et de l'École des beaux-arts ; mais en revanche, il y a une augmentation des élèves attachés à quelques écoles du Gouvernement. Notre École des arts et manufactures compte aussi un bien plus grand nombre d'élèves, que l'École du commerce.

ÉTABLISSEMENTS D'INSTRUCTION SUPÉRIEURE OU PROFESSIONNELLE.

NATURE DES ÉTABLISSEMENTS.	NOMBRE D'ÉTABLISSEMENTS.	NOMBRE D'ÉLÈVES INTERNES.	NOMBRE D'ÉLÈVES EXTERNES.	NOMBRE D'ÉLÈVES LIBRES OU ÉTRANGERS.	NOMBRE TOTAL DES ÉLÈVES.
École de Droit	1	»	2,011	»	2,011
— de Médecine	1	»	2,840	»	2,840
— de Pharmacie	1	»	169	»	169
— Polytechnique	1	286	»	»	286
— des Ponts et Chaussées	1	»	30	14	44
— des Mines	1	20	40	20	80
— d'État-major	1	60	»	»	60
— Normale	1	80	»	»	80
— des Chartes	1	»	47	»	47
Séminaire Saint-Sulpice	1	200	»	»	200
École des Beaux-Arts. Peintres	1	»	175	»	384
École des Beaux-Arts. Sculpteurs		»	50		
École des Beaux-Arts. Architectes		»	159		
Conservatoire de musique et de déclamation lyrique. Musique. Hommes	1	»	444		706
Conservatoire de musique et de déclamation lyrique. Musique. Femmes			219		
Conservatoire de musique et de déclamation lyrique. Déclamat. lyrique. Hommes			11		
Conservatoire de musique et de déclamation lyrique. Déclamat. lyrique. Femmes			26		
École de Musique religieuse	1	30	»	»	30
— de Dessin. Hommes	1	»	1,000		1,300
— de Dessin. Femmes		»	300		
— des Arts et manufactures	1	»	360	»	360
— d'accouchement pour les élèves sages-femmes	1	85	»	»	85
Institution des Sourds-muets	1	200	»	»	200
— des Jeunes aveugles	1	180	»	»	180
TOTAUX	18	1,141	7,881	34	9,056

En résumé, l'enseignement élémentaire, secondaire, supérieur ou professionnel est distribué, dans les écoles de Paris, à 95,558 personnes des deux sexes, savoir :

1° Écoles primaires, y compris les salles d'asile.	67,932 élèves.
2° Écoles secondaires	18,570
3° Écoles supérieures et professionnelles	9,056
Total général	95,558

Parmi les 27,626 élèves qui suivent les cours des écoles du second degré ou du degré supérieur, on en compte un grand nombre qui appartiennent à tous les départements de la France et même aux pays étrangers. Ils sont attirés dans la capitale, par l'excellence des méthodes d'enseignement et la célébrité des professeurs. On a donc raison de regarder Paris comme la ville des lumières et de la civilisation.

§ 10. — Population militaire.

Nous avons fait connaître en masse le chiffre de la garnison, à l'époque de chaque dénombrement. Nous ajouterons ici des renseignements sur l'effectif actuel des troupes et sur leur composition, ainsi que sur les corps spéciaux que les recensements ont compris dans la population municipale, à raison du séjour permanent des hommes qui en font partie.

Le personnel de la garnison, qui s'était beaucoup accru depuis 1848, a été ramené, dans ces deux dernières années, à un effectif un peu inférieur à celui des derniers temps du dernier règne (1).

En 1854, il était composé comme il suit :

(1) Nous n'avons compris, dans la garnison, que les troupes casernées à l'intérieur de Paris. Celles qui occupent les casernes de l'enceinte continue et des forts extérieurs, ne figurent point par conséquent dans les chiffres ci-dessus.

	Officiers.	Sous-officiers et soldats.	Total de l'effectif.	Chevaux.
Infanterie.........	620	18,185	18,805	»
Cavalerie....... ..	110	2,487	2,597	2,316
TOTAUX........	730	20,672	21,402	2,316
Garde de Paris.....	86	2,250	2,336	560
Gendarmerie dép^ale.	5	143	148	80
Sapeurs-pompiers..	22	784	806	»
TOTAUX GÉNÉRAUX.	843	23,849	24,692	2,956

Pour compléter ce que nous avons à dire des consommateurs parisiens voués à la profession militaire, nous donnerons quelques détails sur la population juvénile de Paris, soumise chaque année à la loi du recrutement :

	Moyenne de 1832 à 1841.	Moyenne de 1842 à 1851.	Moyenne de 1852 à 1854.
Jeunes gens inscrits.........	4,556	5,646	5,784
Contingent.................	1,218	1,474	2,330
Exemptés pour défaut de taille.	191	224	269
— pour infirmités....	567	626	819
Ne sachant ni lire ni écrire...	521	585	387
Sachant lire seulement......	105	107	209
Sachant lire et écrire........	3,813	4,891	5,215
Engagés....................	788	1,480	1,670

De 1844 à 1853, les jeunes gens tombés au sort, ont fourni en moyenne 322 remplaçants ; 140 se sont fait substituer.

Ce qu'il y a de plus frappant dans les chiffres qu'on vient de lire, ce sont les progrès de l'instruction élémentaire parmi les jeunes Parisiens. Malheureusement on ne peut constater à leur égard, la même amélioration, au point de vue de la constitution physique.

§ 11. — Population des chefs d'établissements et marchands adonnés au commerce des denrées alimentaires.

La statistique de la Chambre de commerce porte à 3,673 seulement, le nombre des établissements consacrés aux in-

dustries alimentaires, et à 226,863,080 fr., le chiffre de leurs affaires annuelles. Mais l'enquête n'avait en vue que les établissements industriels, et elle n'a fait mention que de ceux où les matières destinées à la nourriture subissent un travail de fabrication, de transformation ou de préparation. Il existe en outre, sur toute la surface de Paris, une foule d'établissements commerciaux affectés à la préparation ou à la vente des denrées ; nous terminerons ce que nous avons à dire de la population, en indiquant le nombre, par profession, des chefs de maisons ou des individus occupés de ces commerces spéciaux. Nous n'aurons garde d'omettre, dans cette nomenclature, les petits commerçants de nos marchés parisiens. Il se fait chaque jour en effet, dans ces établissements, des transactions multipliées, et parmi les nombreuses places de vente qui y sont modestement installées, il en est qui ne le céderaient en rien aux brillants comptoirs de la ville, pour l'activité et l'importance des affaires qui s'y traitent.

Aux renseignements numériques contenus dans le tableau qu'on va lire, nous ajoutons le montant des loyers payés par les chefs d'établissements. Si pour les branches de commerce distinctes, qui n'admettent pas d'éléments étrangers, l'on rapproche la somme des valeurs locatives de celle que notre évaluation en argent leur alloue pour frais d'exploitation et bénéfices, on verra que les loyers représentent à peu près le dixième de cette allocation. Les commerces de la boucherie et de la charcuterie notamment se trouvent dans ce cas.

ÉTABLISSEMENTS ET BOUTIQUES DE VENTE AFFECTÉS AU COMMERCE DES DENRÉES ALIMENTAIRES.

NATURE DES ÉTABLISSEMENTS.	Nombre d'établissements situés en ville.	Nombre de marchands occupant des places dans les marchés.	Nombre total des établissements ou boutiques de vente.	Montant des loyers payés par les établissements de la ville.
				fr.
Aubergistes	11	»	11	31,310
Beurre, œufs et fromages (Mds de)	148	403	551	202,060
Bière et cidre (débitants de)	41	»	41	55,940
Boulangers	598	114	712	1,097.110
Bouchers	500	161	661	805,840
Bouillon et viande cuite (Mds de)	62	52	114	70,7:0
Café tout préparé (débitants de)	55	»	55	37,630
Charcutiers	422	55 (a)	477	574.030
Chocolatiers (fabricants)	38	»	38	118,040
— (marchands)	44		44	87,600
Comestibles (marchands de)	54		54	127.270
Confiseurs	82		82	242.080
Crémiers-laitiers	1,537		1,537	867.070
Distillateurs	105		105	191 820
Épiciers en détail	1,958		1,958	2,245.670
Frituriers en boutique	148		148	70,850
Fruitiers en boutique, verdure	1,636	2,598	4,234	945,840
Gargotiers	1,255		1,255	927,920
Grainetiers	104	55	159	104,660
Légumes (marchands forains des marchés de quartier)	»	701	701	»
Limonadiers et maîtres d'estaminets	753		753	2,131,230
Liqueurs (Mds de), fruits à l'eau-de-vie	94		94	137 170
Eau-de-vie (débitants d')	725		725	431,020
Nourrisseurs, marchands de lait (Voy. Crémiers-laitiers)	»	.	»	»
Pain d'épice (marchands de)	19		19	24,650
Pâtissiers (marchands)	246		246	452,460
Pâtissiers darioleurs	128		128	101,640
Poisson (marchands de)	26	477	503	30,450
Restaurateurs, traiteurs et pensions bourgeoises	380		380	1,184,080
Rôtisseurs	56		56	64,290
Tripiers, marchands d'abats	132	114	246	75,040.
Vermicelle et pâtes (fabricants de)	12		12	27,070
— (marchands de)	25		25	35,920
Vins en détail (Mds de), cabaretiers	4,408		4,408	4,734,830
Volaille et gibier (marchands de)	84	283	367	67,610
TOTAUX	15,886	5,013	20,899	18,299,890

(a) Non compris 25 charcutiers admis dans les places non affectées à ce commerce.

Le nombre des établissements et places de vente, aussi bien que le montant des valeurs locatives qui s'y rapportent, révèlent toute l'importance des transactions auxquelles donne lieu le commerce des objets de consommation, dans la ville de Paris. Cependant quelques commerces spéciaux, peu considérables il est vrai, ont été omis dans l'état ci-dessus; nous n'avons pu y comprendre, d'ailleurs, ni les nombreux marchands qui approvisionnent les halles, ni les laitières et marchandes de primeurs qui stationnent sous les portes cochères ou au bord de certaines boutiques, ni les frituriers ambulants et marchands de gâteaux sur la voie publique, ni enfin les marchands des quatre saisons, qui colportent et crient dans tous les quartiers de la ville, les fruits communs et les légumes, le poisson salé, et quelquefois le poisson frais, lorsque l'abondance des arrivages permet de le vendre à bon marché.

CHAPITRE III.

LE MOUVEMENT ET L'ASPECT DE PARIS.

Jérôme Lippomano, ambassadeur de Venise en France, a laissé une relation de son ambassade, écrite par son secrétaire, et qui contient un tableau de Paris, dans la dernière moitié du XVIe siècle (1).

Le récit de l'ambassadeur vénitien est empreint de l'étonnement que lui causent l'étendue de la capitale, sa magnificence, l'immense approvisionnement qu'on y consomme, le mouvement considérable qui s'y produit. Telle est la vivacité du sentiment qui anime le narrateur, qu'il s'exagère la population, le nombre des étrangers qui affluent à Paris et des voitures qui y circulent. Tout ce qui s'agite sous ses yeux, grandit dans son imagination tout italienne, et lorsqu'il entreprend de compter, il invente des chiffres qui ne seraient pas excessifs pour notre temps.

Qu'aurait dit cet étranger, s'il eût pu être transporté tout à coup au sein de notre capitale, telle que l'ont faite les accroissements de la population, les ouvrages d'art et d'utilité exécutés depuis cinquante ans, et ces nombreux travaux entrepris pour l'assainissement de la ville et la commodité de la circulation ?

Sur le boulevard extérieur qui dégage la ville et l'entoure comme d'une promenade circulaire, s'ouvrent les cinquante-

(1) *Relations des ambassadeurs vénitiens sur les affaires de France au XVIe siècle.* (Documents inédits sur l'Histoire de France.)

sept entrées de Paris. Onze d'entre elles, décorées de monuments d'une architecture bizarre, correspondent aux grandes routes par lesquelles, avant la mise en activité des chemins de fer, s'écoulaient toute la circulation des départements et de l'étranger vers Paris, et celle qui, de la capitale, se répandait dans les provinces ou vers les frontières. Mais avec les six gares de chemins de fer, qui sont devenues, depuis peu, les grands débouchés de la circulation extérieure, il y a, à vrai dire, vingt-six entrées ouvertes au plus actif mouvement des hommes et des marchandises.

Aux barrières les plus importantes aboutissent les grandes artères de Paris. Par la rue du faubourg Saint-Denis, la rue Saint-Denis, les rues de la Harpe et d'Enfer, par le faubourg Saint-Martin, la rue Saint-Martin et la rue Saint-Jacques, on va du nord au sud, d'une extrémité de la ville à l'autre. Les quais, les boulevards, la rue et le faubourg Saint-Antoine, la rue de Charenton, forment les lignes par lesquelles la communication s'établit de l'est à l'ouest. Le mouvement qui vient des chemins de fer ou qui s'y dirige, emprunte ces rues principales, et bientôt, par l'achèvement de la rue de Rivoli et du boulevard du Centre, le public parisien sera mis en possession de deux immenses voies, nécessaires au mouvement si précipité des personnes et des choses. Alors Paris aura, comme autrefois, son système de rues croisées (1). Les nouvelles voies qui le composeront bientôt, seront mises en harmonie avec les besoins actuels, et, remplaçant les anciennes rues désormais insuffisantes, elles créeront une commu-

(1) Vers la fin du XIIIe siècle, Paris était divisé par de grandes voies allant du centre aux quatre entrées principales, qui étaient les portes Saint-Honoré, Saint-Denis, Saint-Antoine et Saint-Jacques. Les rues dont il s'agit étaient donc dirigées en forme de croix : aussi les appelait-on *la Croisée de Paris*.

nication large et facile, du centre de la ville à ses quatre points extrêmes.

Rien n'est plus propre à donner une idée du mouvement de la capitale, que le tableau de son activité quotidienne, manifestée par le nombre incroyable de personnes et de voitures de diverses sortes, qui s'y croisent en tous sens, à toute heure du jour et de la nuit.

L'état ci-après, dressé sur des documents recueillis en 1853, indique le nombre et les espèces de voitures qui, appartenant par leur résidence, soit à l'intérieur, soit à l'extérieur, circulent habituellement dans Paris :

ÉTAT INDIQUANT LE NOMBRE ET LES DIVERSES ESPÈCES DE VOITURES QUI CIRCULENT HABITUELLEMENT DANS PARIS.

ESPÈCE DES VOITURES.	VOITURES EXISTANT DANS PARIS.	VOITURES EXISTANT DANS LA BANLIEUE.	TOTAUX.	TOTAUX PAR ESPÈCE DE VOITURES.
Voitures affectées au transport des personnes.				
Voitures bourgeoises — à 2 roues.	912	374	1,286	4,857
Voitures bourgeoises — à 4 roues.	3,311	260	3,571	
Voitures de remise marchant à l'heure ou à la course. — Cabriolets — à 2 roues.	49	75	124	2,558
— Cabriolets — à 4 roues	100	234	334	
— Coupés — à 2 places.	491	431	922	
— Coupés — à 3 places.	179	207	386	
— Coupés — à 4 places.	254	289	543	
— Calèches	136	52	188	
— Américaines	22	15	37	
— Berlines	5	19	24	
Voitures de remise au mois ou à l'année. — Cabriolets à 4 roues	28	2	30	892
— Coupés — à 2 places.	229	7	236	
— Coupés — à 3 places.	14	»	14	
— Coupés — à 4 places.	46	3	49	
— Calèches	294	5	299	
— Américaines	45	1	46	
— Berlines	217	1	218	
Voitures de place ordinaires. — Cabriolets	203	530	733	1,992
— Coupés à 3 places	9	11	20	
— Fiacres	210	683	893	
Voitures de place supplementaires. — Cabriolets	27	78	105	
— Coupés à 3 places	3	16	19	
— Fiacres	54	168	222	
Omnibus	153	233	386	386
Voitures de chemins de fer	24	»	24	159
Omnibus speciaux des chemins de fer	135	»	135	
Voitures de l'extérieur dits coucous	4	17	21	21
Messageries de long cours	500	»	500	900
Messageries des environs de Paris	400	»	400	
TOTAUX	8,054	3,711	11,765	11,765
Voitures affectées au transport des marchandises, denrées et autres matières.				
Voitures de charge	5,021	5,509	10,530	10,530
Voitures d'approvisionnement venant aux halles	»	3,990	3,990	3,990
Voitures servant à l'enlèvement des boues et immondices	»	390	390	390
Tonneaux de porteurs d'eau, à cheval	200	»	200	1,000
Tonneaux de porteurs d'eau, à bras	800	»	800	
TOTAUX pour les voitures de toute espèce.	14,075	13,600	27,675	27,675

Ces véhicules sont mis en mouvement par un nombre considérable de chevaux. On n'en compte pas moins de 40,000, et, si l'on y ajoute 3,000 chevaux de selle, et ceux de la troupe, on atteint un chiffre d'environ 46,000.

Mais, de même que Paris ne possède que la moitié à peine des voitures qui sillonnent chaque jour ses rues, il nourrit à l'intérieur, la moitié seulement des chevaux qui les fréquentent ; les quantités d'avoine consommées annuellement dans la capitale, en offrent la preuve. Si l'on attribue à chaque cheval une ration moyenne de 12 litres par jour, on trouve, par un calcul s'appliquant aux cinq dernières années, que le nombre des chevaux nourris dans l'enceinte de la ville, est d'environ 22,400. Le surplus est logé dans la banlieue, où la plupart des entreprises de voitures publiques ont transféré le siége de leurs exploitations.

Les nombres ci-dessus ne sauraient cependant procurer la connaissance complète du mouvement parisien. Indépendamment des véhicules et des chevaux qui alimentent habituellement la circulation, une foule de voitures font à Paris des voyages périodiques ou accidentels, pour y apporter des marchandises, ou pour y prendre des approvisionnements destinés aux départements voisins. On voit également en circulation dans la capitale, de nombreuses voitures affectées au camionnage des entreprises de transport, celles qui font le service nocturne des vidanges, ou qui amènent le plâtre et les matériaux destinés aux constructions publiques et privées, enfin ces véhicules sans nombre, traînés à la bretelle ou poussés à bras qui, servant au colportage des denrées ou de menues marchandises, vont et viennent en tous sens par les rues de la ville, et y sont une cause permanente d'encombrement.

Les ingénieurs du service municipal auxquels est confié le soin d'entretenir les chaussées de Paris, ont voulu, il y a quel-

ques années, déterminer l'usure produite par la circulation, et, pour en mesurer l'activité, ils ont fait compter, sur les points les plus animés de la voie publique, le nombre des voitures attelées qui les fréquentent en vingt-quatre heures. Choisissant la ligne des boulevards, prolongée, d'un bout, par l'avenue des Champs-Élysées, et, de l'autre, par la rue du faubourg Saint-Antoine, ils ont observé que, pendant le temps qui vient d'être indiqué, il passait sur ces voies publiques, le nombre de voitures ci-après (1) :

	NOMBRE DE VOITURES ATTELÉES		TOTAL des voitures des deux espèces.
	Portant des marchandises	Portant des personnes.	
Boulevard des Capucines.......	962	8,108	9,070
— des Italiens.........	1,770	8,980	10,750
— Poissonnière........	1,680	6,040	7,720
— Saint-Denis.........	1,850	7,759	9,609
— des Filles-du-Calvaire	891	4,965	5,856
Moyenne générale de ces cinq stations....................	1,430	7,170	8,600
Rue du Faubourg Saint-Antoine.	2,314	1,986	4,300
Avenue des Champs-Élysées....	788	8,171	8,959

Ces chiffres attestent sans doute la puissance des éléments d'activité que la ville de Paris renferme dans son sein. Mais il est encore d'autres signes auxquels on peut reconnaître l'importance de la circulation parisienne ; nous les rencontrons dans l'affluence des personnes qui, du centre de Paris, se dirigent vers les gares de chemins de fer, ou qui, de ces points, se répandent dans l'intérieur de la ville, et de celles

(1) *Rapport sur le pavage et le macadamisage des chaussées de Londres et de Paris,* par M. Darcy, 1850.

que les voitures publiques transportent d'un quartier de la ville à l'autre.

En 1854, les gares de chemins de fer ont expédié ou reçu près de 13 millions de voyageurs à destination de Paris, ou partant de cette ville, savoir :

	Voyageurs arrivant à Paris.	Voyageurs partant de Paris.
Chemin de fer de Saint-Germain, Argenteuil et Auteuil.........	1,990,942	1,990 942
Chemin de fer de l'Ouest.........	1,850,015	1,891,838
Chemin de fer du Nord..........	1,090,033	1,085,817
Chemin de fer de Lyon..........	578,754	604,856
Chemin de fer de l'Est...........	523,665	523,338
Chemin de fer de Rouen, le Havre et Dieppe....................	350,266	428,917
TOTAUX.......	6,383,675	6,525,738
TOTAL GÉNÉRAL.......	12,909,413	

C'est un mouvement moyen par jour de 17,879 personnes se dirigeant des différents points de Paris vers les gares de chemins de fer, et de 17,489 personnes, dans le sens contraire. Le mouvement total quotidien est donc de 35,368 voyageurs.

Ici, il faut ne pas l'oublier, nous n'avons aucun égard à la circulation analogue qui s'effectue par les voitures publiques des environs de Paris, fréquentant les routes de terre. Le nombre des individus qui usent de ce mode de locomotion, peut sans exagération être évalué à 4,000,000 par an.

Le service de la circulation intérieure donne lieu à un mouvement encore plus intense.

Dans le cours d'une année moyenne, prise sur 1853 et 1854, les omnibus de l'intérieur ont transporté.....	25,055,537 personnes.
Les voitures de place et de remise, à raison de 12 personnes par jour en moyenne, reçoivent approximativement...........	18,413,520
TOTAL......	43,469,057

Sans doute, le mouvement des gares des voies ferrées fait, dans une certaine mesure, double emploi avec celui de la circulation intérieure ; mais comme nous ne tenons aucun compte des déplacements qui s'effectuent par voitures particulières, nous croyons que l'on ne saurait guère évaluer à moins de 50,000,000, le nombre de personnes qui, dans une année, se font transporter d'un point de la ville à l'autre. C'est par conséquent un mouvement moyen de 136,986 personnes parcourant journellement Paris en voiture.

Si l'on ajoute à la circulation si encombrante des véhicules de toutes sortes, celle des habitants qui, des divers quartiers de la ville ou des communes limitrophes, courent à leurs affaires avec cet empressement fébrile auquel on reconnaît le Parisien, et si par la pensée on suit la trace de toute cette population, par les mille canaux qui lui donnent issue, on aura une idée assez exacte de l'ensemble du mouvement de la capitale.

Toute cette agitation est faite pour surprendre l'étranger, notamment celui qui n'a pas visité Londres. Mais ce qui le charme avant tout, ce qui excite son admiration, c'est l'aspect de Paris, avec ses palais magnifiques et ses promenades, avec ses boulevards, ses quais, ses voies publiques nouvelles qui, comme la rue de Rivoli, offrent à l'observateur une suite non interrompue d'édifices privés, qui font honneur au goût des architectes français.

Celui qui aborde la capitale par la barrière de l'Étoile ou par la barrière du Trône est frappé sans doute du caractère grandiose de Paris, et si, des sommets de Montmartre et de Belleville, ou des hauteurs plus éloignées de Sèvres et du Mont-Valérien, à travers la brume légère qu'un soleil de midi ne suffit pas toujours à dissiper, il contemple la grande ville, il jouira d'un spectacle qui, quoique non défini, parlera vivement à son imagination.

Mais s'il veut avoir sous les yeux un résumé de toutes les beautés de la capitale, qu'il s'arrête sur le pont des Arts, la face tournée vers l'est. A sa droite, il aura le palais de l'Institut et la colonnade de la Monnaie, à sa gauche le Louvre embelli, avec ses frais jardins ; devant lui, il apercevra à demi cachée dans un bouquet d'arbres, la statue de bronze de Henri IV, royale décoration du Pont-Neuf, puis entre les deux bras de la Seine qui se réunissent à ses pieds, les deux lignes de façades de la pointe de la Cité, qui vont s'élargissant comme les flancs d'un navire à flot. De ce point et en élevant le regard, il admirera les jolies tourelles du Palais de Justice, qui font songer au vieux Paris, la flèche élancée de la Sainte-Chapelle, les deux tours majestueuses de Notre-Dame, enfin, aux deux côtés de ce magique tableau, il découvrira le clocher de Saint-Séverin avec son élégante campanille, Saint-Gervais surmonté de sa tour et de son portail imposant, le clocheton de l'Hôtel de ville signalant au loin le splendide palais municipal, puis la tour Saint-Jacques la Boucherie, avec sa statue de saint et ses figures apocalyptiques, qui planent mystérieusement sur Paris, et semblent lui proposer une énigme.

DEUXIÈME PARTIE.

LES CONSOMMATIONS PRINCIPALES.

CHAPITRE PREMIER.

LE PAIN.

La France produit en céréales des quantités à peu près suffisantes, pour sa consommation intérieure. Mais de même que l'ensemble du pays est soumis, pour ses récoltes, à l'influence des saisons anormales, les diverses parties du territoire sont placées, sous ce rapport, dans des conditions différentes de fécondité et de richesse. Tandis que, dans les départements de la Brie et de la Beauce, et, en général, dans les villes, on consomme le pain de pur froment, les habitants de la Sologne, de la haute Auvergne et d'une portion de l'Ouest et du Midi, se nourrissent d'un pain pétri avec la farine du méteil, avec celle plus ou moins mélangée du seigle, du sarrazin, du maïs ou même de certains légumineux.

Quelle que soit à cet égard la diversité de situation des populations urbaines ou rurales, il faut reconnaître qu'en France, le pain est partout la base de l'alimentation.

Paris a toujours eu le privilége de nourrir ses habitants d'un pain fabriqué avec les plus belles farines. C'est au profit de la capitale, que les grandes usines de son rayon d'approvisionnement, ont amélioré leurs procédés de mouture;

les farines qu'elles versent abondamment dans le commerce, ont, outre leurs qualités nutritives, la blancheur et le goût qui fait du pain de Paris, une denrée appétissante et pleine de saveur. Aussi le pain vendu par la boulangerie parisienne est-il recherché de toutes les classes de consommateurs. Le pauvre lui-même n'en veut pas d'autre ; l'administration municipale qui, chaque année, avait coutume de distribuer aux bureaux de bienfaisance, la farine nécessaire à la confection d'un pain bis de bonne qualité, destiné aux indigents, a dû renoncer à cette dotation en nature. Dans les asiles consacrés aux vieillards et aux infirmes, l'administration hospitalière fait servir un pain mi-blanc, dont s'accommoderait volontiers le consommateur aisé. Il en est de même pour les prisons.

Ce goût si prononcé du consommateur de toutes les conditions pour le pain blanc et délicat, ne date pas d'hier. « Il y avait environ trente ans, dit Delamare, lorsque cette ordonnance fut rendue (celle du 30 mars 1635), que la volupté avait commencé à s'introduire dans la façon du pain (1). »

Mais ce furent surtout les Parisiens qui poussèrent loin ce luxe de l'alimentation. Anciennement, ils avaient le pain à la Reine, le pain à la Monteron, le pain mollet, le pain de Gonesse, le pain cornu, le pain de Ségovie, toutes espèces dans lesquelles l'emploi de la levure de bière, du lait et d'autres ingrédients, jouait le principal rôle. Aujourd'hui, la nomenclature des pains de fantaisie s'est un peu simplifiée ; bien qu'il se fabrique encore pour certains gourmets, des petits pains d'une composition particulière, comme le pain anglais et le pain viennois, c'est avant tout la couleur blanche et la saveur qui plaisent au Parisien, et ces avantages, désirables au point de vue hygiénique et alimentaire, il les ob-

(1) *Traité de la police*, t. II, p. 894.

tient aisément, grâce aux progrès de la mouture perfectionnée. Il ne faut donc pas s'étonner si l'usage du pain bis a presque totalement disparu à Paris, et si cette sorte de pain ne figure plus que par exception, sur la table modeste des petits ménages. Des quantités vendues sur les marchés, une partie est consommée, presque exclusivement, par quelques-uns de ces petits fabricants chargés de famille, que leurs ressources journalières trop restreintes, obligent à la plus stricte économie; le surplus est acheté par les chefs de maisons qui ont à pourvoir à la nourriture d'animaux domestiques.

On n'a, pour les temps anciens, que des données incertaines sur la consommation du pain dans la capitale. Le blé et la farine n'ayant jamais été imposés à l'entrée de Paris, il était impossible de constater avec suite et d'une manière suffisamment rigoureuse, les quantités de céréales employées à la fabrication de notre principal aliment. Depuis les relevés effectués par ordre de Turgot, avant 1789, pour une période de dix années, l'évaluation de la consommation parisienne n'a pu être faite qu'au moyen des diverses classifications administratives des boulangers, et de constatations plus ou moins complètes, opérées par l'administration dans les périodes de cherté, en vue de certaines mesures de circonstance. Ces constatations ne sont qu'approximatives sans doute; mais elles fournissent à coup sûr un précieux élément d'appréciation.

§ 1. — Consommation du pain vers 1637.

Le premier document que l'on possède sur ce sujet, est un mémoire du dénombrement fait en 1637, par ordre du cardinal de Richelieu, pour déterminer le nombre des maisons et des habitants de la ville et faubourgs de Paris, ainsi que les quantités de vivres et provisions qui s'y consom-

ment. Nous n'avons aucune idée des moyens employés par les auteurs de ce mémoire, pour se procurer les renseignements qui y sont consignés ; ils paraissent avoir consulté les économes des hôpitaux et les entrepreneurs des vivres des armées, considérés alors comme les hommes les plus compétents.

D'après les calculs faits à cette époque, il se consommait à Paris, chaque année, 84,000 muids de blé, soit 1,600 muids par semaine et 230 par jour, le tout en nombres ronds.

Sur les 1,600 muids formant l'approvisionnement moyen de chaque semaine, 450 étaient employés à la fabrication des petits pains et du gros pain.

Il y avait alors trois sortes principales de petits pains : le pain dit de *Chapitre*, du poids de 10 onces : c'était le plus blanc ; le pain de *Chailli*, de 12 onces ; le pain *bourgeois*, du poids d'une livre de 16 onces. Le prix du pain de chaque sorte était de douze deniers invariablement ; mais le poids s'augmentait ou diminuait proportionnellement au prix du blé. La différence de poids et de prix de chacune des trois espèces de pain, peut donc donner quelque idée de leur classement comme qualité. Outre ces trois sortes, les boulangers confectionnaient, ainsi que de nos jours, des pains variés de forme, auxquels on pourrait appliquer la dénomination de pain de fantaisie. Pour ce genre de pains, les boulangers étaient soumis aux règlements de police ; ils étaient tenus de revêtir leurs produits de leurs marques particulières et de les vendre au taux et au poids fixés, selon le prix du blé.

Quant aux boulangers de gros pain, ils n'étaient pas assujettis aux ordonnances de police ; ils pouvaient débiter leur marchandise dans les marchés et à leurs ouvriers, sans aucune condition de poids, qualité ou blancheur. Une telle liberté

était regardée alors comme indispensable pour encourager la fabrication de ce pain, et assurer l'abondance.

Les boulangers de l'extérieur étaient admis, comme aujourd'hui, à venir vendre sur les marchés. Ceux de Gonesse, Pontoise, Saint-Denis, Poissy, Argenteuil, Corbeil, Charenton et autres lieux des environs de Paris, apportaient chaque semaine des quantités de pain cuit, pouvant correspondre à 800 muids de blé. Ce grain était acheté dans un rayon de huit à dix lieues autour de la capitale; il servait généralement à la confection d'un pain de pâte ferme ou bis.

Enfin on comptait que les familles religieuses et les communautés consommaient, aussi par semaine, 350 muids de blé, provenant de leurs revenus en nature, ou d'achats faits hors des marchés de Paris. Chaque établissement fabriquait son pain.

La population de Paris et de ses faubourgs était évaluée à 412,000 ou 415,000 âmes. M. Tessier, qui a reproduit dans l'*Encyclopédie méthodique*, le mémoire que nous citons, ajoute à ce chiffre qu'il réduit en nombres ronds à 400,000, un septième pour les consommateurs forains, et il arrive ainsi à trouver une population de 458,000 habitants. Mais cette évaluation est évidemment erronée; d'après ce que nous savons aujourd'hui, on peut affirmer que la population foraine, vers le milieu du XVIIe siècle, ne pouvait atteindre un chiffre aussi élevé. Sans réduire, comme l'a fait M. Tessier, le nombre constaté par le mémoire (415,000), nous ne porterons qu'à 35,000 individus, la population présumée des forains, ce qui donne pour Paris, une masse de 450,000 habitants.

Le muid de blé se composait de 12 setiers de 240 livres chacun; le setier produisait 240 livres de pain. Les 84,000 muids employés à la subsistance des Parisiens, fournissaient

1,008,000 setiers rendant en pain 181,440,000 livres. Appliquant ce produit à une population de 450,000 individus, on obtient pour chaque habitant de tout âge :

Par an :	403 liv.	3 onc.	1 1/2 gros, ou	197 kilogr.	368 gramm.
Par jour :	1	1	5 1/4	0	540

Telle était la consommation moyenne en pain de chaque Parisien, si l'on s'en rapporte aux renseignements consignés dans le travail fait du temps de Richelieu.

§ 2. — Consommation du pain vers 1730.

Dans son ouvrage intitulé *Essai sur les Monnoies*, M. Dupré de Saint-Maur mentionne des relevés faits par M. de Lalande, longtemps employé par la police pour tenir un état des grains qui se consommaient à Paris (1). D'après ces documents, la consommation de cette ville en blé et farine, ou en pain apporté du dehors et évalué en grains, se serait élevée :

En 1729..... à 81,263 muids 5 setiers 1 boisseau.
En 1730..... à 81,220 3 4
Soit en nombres ronds à 82,000 muids.

Les évaluations de M. Dupré de Saint-Maur ont été reproduites par M. Paucton, dans sa *Métrologie*, ou *Traité des mesures, poids et monnoies*, ouvrage utile à consulter, bien qu'il contienne sur beaucoup de points de statistique, des calculs qui nous semblent très-hasardés (2).

Les 82,000 muids entrant à cette époque dans la consommation parisienne, se composaient de 984,000 setiers, et pouvaient produire 236,160,000 livres de pain. Cette quantité répartie entre 570,000 habitants, chiffre probable de la population de Paris vers cette époque, donne pour chacun :

(1) In-4, 1746, p. 59.
(2) In-4, 1780, p. 508.

Par an :	414 liv.	5 onc.	1/2 gros,	ou 202 kilogr.	310 gramm.
Par jour :	1	2	1 1/3	0	556

§ 3. — Consommation du pain vers 1770.

Dans un grand ouvrage consacré à la description des procédés de la meunerie et de la boulangerie, qui renferme d'ailleurs des détails intéressants sur divers sujets, M. Malouin donne à sa manière une évaluation des quantités de pain servant à la nourriture de l'habitant de Paris. Supposant que cette ville possède 800,000 habitants, et qu'il faille à chacun annuellement pour son pain, 2 setiers de blé, il compose un nombre de 1,600,000 setiers de froment produisant 432,000,000 de livres de pain (1). C'est presque deux fois l'évaluation de M. Dupré de Saint-Maur ; elle résulte de prémisses doublement inadmissibles, car la population de Paris vers le temps où M. Malouin écrivait, ne pouvait être de 800,000 habitants, et chaque Parisien était loin de consommer 2 setiers de blé, correspondant à 480 livres de pain. Malgré l'évidence de l'erreur, M. Duvaucelles l'a reproduite dans un mémoire sur l'approvisionnement de Paris, imprimé en 1791 à la demande de la municipalité, et c'est sans doute cette circonstance qui a mis en relief l'évaluation de M. Malouin, et qui l'a fait citer plusieurs fois. Pour nous, nous n'entendons la mentionner ici, qu'afin d'en faire remarquer la singulière inexactitude.

Lavoisier, dans une brochure également publiée en 1791, d'après le vœu de l'Assemblée nationale, nous fournit une évaluation basée sur des faits positifs. S'appuyant sur une vérification faite en 1775, par ordre de Turgot, alors contrôleur général des finances, il estime la quantité de blé et

(1) *L'Art de la boulangerie*, in-folio, 1767. — Nouvelle édit., 1779, p. 354.

de seigle entrée dans Paris, pendant une année commune, de 1764 à 1773, à. . . . . 14,351 muids, celle de farine à. 66,289

Le muid de blé étant du poids, déjà indiqué, de 2,880 livres, et chaque livre de blé pouvant produire une livre de pain, poids pour poids, Lavoisier trouvait les résultats ci-après :

Le muid de farine se composait de six sacs, chacun du poids de 325 livres ; le sac de farine rendait après la cuisson 104 pains de 4 livres, ou 416 livres de pain (1).

Il entrait donc à Paris, moyennement :

En nature de blé ou de seigle..	14,330,880 liv. de pain.
En nature de farine...........	165,457,344
Total....	206,788,224

La population étant en nombres ronds de 600,000 habitants, Lavoisier calculait que la consommation journalière de chaque personne de tout âge et de tout sexe était à Paris, à peu près de 15 onces. Les quantités ci-dessus indiquées donnent en effet pour chaque tête d'habitant,

Par an :	344 liv.	10 onc.	2 5/6 gros,	ou 168 kilogr.	707 gramm.
Par jour :	0	15	9/10	0	462

Les renseignements recueillis par l'illustre savant, et formulés avec le tour net et précis qui lui est propre, ne s'éloignent guère de la vérité ; mais ils renferment pourtant deux causes d'erreurs : dans la conversion de la farine en pain, Lavoisier a calculé le rendement sur le poids brut du sac de 325 livres. Or, il faut en déduire la tare, qui est d'environ 4 livres. D'un autre côté, Lavoisier a supposé que les quantités de pain apportées du dehors sur les marchés, étaient à peu

(1) Résultats d'un ouvrage intitulé : *De la richesse territoriale du royaume de France*, in-8, édit. de 1819, p. 39.

près compensées par celles que les habitants des campagnes venus à Paris pour y vendre leurs denrées, remportaient pour leur consommation journalière. Mais, ainsi que l'a déjà fait remarquer M. Tessier, c'est là une méprise sensible; il est certain qu'avant 1789, les boulangers forains apportaient sur les marchés, des quantités bien supérieures à celles que les paysans approvisionneurs achetaient à Paris et consommaient ensuite chez eux. Nous avons vu que, du temps de Richelieu, les boulangers de la banlieue fabriquaient la moitié environ de toute la consommation parisienne. Bien que, depuis cette époque, les apports des forains aient diminué, à raison de l'accroissement du nombre des boulangers parisiens, ils ont toujours dépassé de beaucoup les quantités exportées. Aujourd'hui, les boulangers forains vendent sur les marchés, environ 10,000,000 kilogrammes de pain, et nous ne pensons pas que les approvisionneurs qui viennent chaque jour à la halle et dans quelques marchés, remportent, en temps ordinaire, plus de 1,200,000 kilogrammes de pain, destinés à leur nourriture et à celle de leurs familles.

§ 4. — Consommation du pain vers 1788.

M. Tessier, dans l'article que nous avons cité, rappelle une évaluation indiquée dans le mémoire de M. Duvaucelles, et qui porte la consommation de Paris, depuis 1785, à 1,700 sacs de farine par jour, ce qui fait 620,500 sacs pour l'année. Calculant le rendement du sac de farine sur la base de 416 livres et demie de pain, ce qui est à peu près l'estimation de Lavoisier, la consommation en pain des habitants aurait été de 258,438,250 livres.

Cette évaluation repose sur de simples relevés pris à la halle et chez les meuniers et boulangers des environs de Paris, et son exactitude est certainement très-contestable. Après

l'avoir rapportée, M. Tessier produit à son tour des calculs sur la consommation du pain en 1788.

Voici comment il a procédé :

Adoptant comme vraie l'indication très-sommaire renfermée dans l'ouvrage de M. Dupré de Saint-Maur, et supposant que, de 1750 à 1788, la population s'est accrue d'un quinzième environ, il augmente proportionnellement les quantités de farine consommées, et trouve un rendement de 261,904,000 livres de pain, y compris la nourriture des animaux, et les quantités employées pour l'amidonnerie, la vermicellerie ou autres usages alimentaires ou industriels.

M. Tessier détermine la population d'après le nombre des naissances multiplié par 25 ; il compose ainsi une masse de 600,000 habitants, à laquelle il ajoute 70,000 forains dans l'hypothèse, selon nous très-exagérée, que le nombre de ces derniers égalait alors le septième de la population sédentaire. Messance et après lui Lavoisier ont pris pour base de calcul les naissances multipliées par 30, et cette méthode nous paraît fourni pour Paris, des résultats plus approximatifs. Si donc l'on compare la population probable de 1750 à celle supposée en 1788, d'après une moyenne de 10 années, on reconnaît que la capitale devait compter, vers le milieu du XVIII[e] siècle, 552,672 habitants et, 38 ans plus tard, 599,640. L'augmentation est de près du douzième, et l'on voit que M. Tessier, sous ce rapport, est resté au-dessous de la vérité; mais en revanche, il faut réduire de beaucoup, ainsi que nous l'avons dit, le chiffre qu'il a donné de la population flottante.

M. Tessier distribue comme il suit, la consommation du pain entre les diverses classes d'habitants, d'après les principes exposés dans l'ouvrage de M. Paucton (1) :

(1) *Métrologie, ou Traité des mesures, poids et monnoies*, p. 469.

Enfants au-dessous de 3 ans.......	32,000	consommant chacun 4 onces de pain.	8,000 liv.
Vieillards des deux sexes...........	8,000	à 8 onces chacun.	4,000
Malades............	30,000	8	15.000
Femmes...........	250.000	14	218,750
Hommes...........	250,000	28	437,500
Totaux.....	570,000	h. consommant p. jour,	683,250
		ce qui donne pour l'année.	249,386,250
		Ajoutant pour les animaux.	6,000,000
		Et pour l'amidonnerie, etc.	6,000,000
		On a un total de..........	261,386,250

Ce chiffre reproduit, à 517,000 livres près, les résultats de l'évaluation de 1785, et M. Tessier y trouve une preuve de l'exactitude de son travail qui donne des quantités bien supérieures à celles indiquées par Lavoisier. Mais les calculs de M. Tessier accusent une consommation quotidienne de 1,700 sacs, quantité qui n'a été atteinte que vers 1820, ainsi qu'on le verra ci-après. Si M. Tessier est arrivé par le détail au même chiffre, cela tient à ce qu'il a attribué à la consommation en pain, des malades et des adultes valides, ainsi qu'au nombre des forains, des proportions qu'ils ne pouvaient avoir. On ne saurait donc admettre comme vraie l'évaluation de MM. Dupré de Saint-Maur et Paucton, non plus que celle donnée par M. Tessier pour 1785 et 1788.

Ce qu'il y a d'excessif dans les résultats trouvés par cet économiste, ressort aussi du chiffre élevé de la consommation individuelle moyenne.

En effet, chacun des 570,000 habitants qu'il compte, à Paris, aurait consommé à cette époque :

Par an :	437 liv.	8 onc.	2 3/5 gros, ou	214 kilogr.	168 gramm.
Par jour :	1	3	1 1/2	0	587

§ 5. — Consommation du pain en 1810.

Les archives de l'administration renferment un rapport fait à l'Empereur le 17 décembre 1810, par M. de Montalivet, ministre de l'intérieur, sur l'état des approvisionnements. Ce document établit que Paris avait alors un approvisionnement en farine de 55 jours, et que les environs de cette ville pouvaient fournir en outre la moitié environ de cette quantité.

Le rapport donne ensuite quelques détails sur les quantités de farines servant à la fabrication du pain ; il rappelle que, d'après les relevés de Turgot, de Necker et de M. Dubois, préfet de police, la consommation de chaque individu, calculée sur une masse telle que Paris, est de 15 onces de pain par jour, et il évalue à 1,372 sacs la consommation quotidienne dans la capitale, *non compris le militaire*, savoir :

Pour les habitants...........	1,300 sacs.
Pour les hospices...........	35
Pour les indigents...........	30
Pour les prisons...........	7

La population de Paris devait compter alors 604,740 habitants. Chaque habitant mangeait donc en moyenne :

Par an :	345 liv.	1 onc.	5 gros.	ou	168 kilogr.	929 gramm.
Par jour :	0	15	1		0	463

§ 6. — Consommation du pain en 1820.

Dans ses *Recherches sur les consommations de tout genre de la ville de Paris*, M. Benoiston de Châteauneuf a choisi, pour l'évaluation des quantités de pain consommées annuellement, une base positive, bien qu'on n'y puisse chercher encore que des résultats approximatifs (1).

Prenant pour point de départ la classification alors récente

(1) In-8, 1820.

des boulangers, établie d'après l'importance de leur fabrication, et le dénombrement de la population opéré en 1817, il porte la consommation quotidienne à 1,700 sacs, dont 130 étaient alors employés, selon lui, à la confection du pain mollet et des pains de fantaisie.

Selon la méthode suivie par M. Tessier, M. Benoiston de Châteauneuf a essayé de déterminer, d'après la classification individuelle adoptée pour le dernier recensement de la population, les quantités qui servent à l'alimentation des individus de tout âge. Il établit donc six classes de consommateurs :

		Sexe masculin.	Sexe féminin.	Onces de pain.
1° Enfants de 0 à 5 ans mangeant une quantité de pain évaluée pour un jour à......	6 onc.	22,656	22,909	273,390
2° Enfants de 5 à 10 ans...	12	20,806	22,514	520,200
3° Enfants de 10 à 15 ans..	18	22,995	24,373	852,624
4° Individus de 15 à 70 ans :				
Hommes.......	28	230,692		10,262,518
Femmes.......	14		271,653	
5° Vieillards de 70 ans et au-dessus....................	8	8,098	10,446	148,352
6° Étrangers ou individus appartenant à la population mobile :				
Hommes.......	28	15,536		507,500
Femmes.......	14		5,178	
TOTAUX......		320,783	357,103	12,564,584 livres. ou 785,286
Ajoutant à ces nombres, les individus traités ou nourris dans les hôpitaux ou hospices, ceux renfermés dans les prisons ou qui appartiennent à la garnison ou à l'Hôtel des Invalides, recevant tous un pain spécial, soit....		25,405	10,675	
		346,188	367,778	
On recompose la population, telle qu'elle résulte du dénombrement de 1817........................		713,966 habitants.		

D'après la classification par âge qu'il a adoptée, M. Benoiston de Châteauneuf, fait remarquer que la somme des quantités de pain consommées correspond, pour chaque habitant de Paris, en moyenne à 18 onces 4 gros par jour, tandis qu'il n'en mange en réalité que 16 onces 2 gros.

Les 1,700 sacs de farine panifiés chaque jour, rendent en pain 693,600 livres, ou 253,164,000 livres pour l'année. Pour une population de 677,920 habitants, c'est une consommation individuelle,

Par an, de	373 liv.	7 onc.	0 2/3 gros.	ou	182 kilogr.	802 gramm.
Par jour, de	1	0	3		0	500

La base des calculs de M. Benoiston de Châteauneuf a été adoptée, dans un rapport présenté en 1821 au Conseil municipal de Paris, sur l'approvisionnement de réserve, par M. Bricogne, l'un de ses membres. Ce document plein de faits, en reproduisant l'évaluation du savant économiste, en a augmenté l'autorité, car il offre la preuve que l'administration regardait les données qu'il a réunies, comme les plus certaines que l'on pût posséder à cette époque, sur la consommation du pain dans la capitale (1).

§ 7. — Consommation du pain en 1854.

En France, à Paris en particulier, la boulangerie ne participe point au régime de liberté inauguré en 1791. Tandis que

(1) La *Statistique de la Seine* (vol. de 1821), ne porte qu'à 1,500 sacs la consommation quotidienne en farine destinée à la panification. Cette évaluation est évidemment trop faible; elle suppose d'ailleurs que les approvisionneurs forains remportent chaque jour des quantités de pain égales à celles que les boulangers de l'extérieur vendent sur les marchés. Cette supposition est inexacte aujourd'hui, comme elle l'était, à l'époque où les apports de ces boulangers n'avaient lieu que deux fois par semaine.

le législateur proclamait l'affranchissement de toutes les industries, il retenait, pour l'autorité, la faculté de fixer par la taxe, le prix du pain et de la viande, et d'intervenir, sous divers rapports, dans l'exercice des professions de boulanger et de boucher. Ces pouvoirs exceptionnels, conférés à l'administration, ont toujours été maintenus dans un intérêt d'ordre public, et si, aux époques de trouble, l'action de l'administration, sur ces commerces, a été suspendue, même à Paris, cette interruption n'a servi qu'à faire ressortir mieux encore, la sagesse de la mesure due à la prévoyante initiative de l'Assemblée constituante.

Le pain qui se consomme à Paris est fabriqué par 601 boulangers autorisés par l'administration; il se vend dans autant de boutiques, au taux fixé par une taxe établie chaque quinzaine, d'après les mercuriales du prix des farines. Indépendamment de ce mode de vente, il y a sur les marchés plus de 100 places affectées à la boulangerie et qui sont partagées entre les boulangers de Paris et ceux de la banlieue. Les premiers occupent à peine le dixième de ces places; les boulangers de l'extérieur exploitent les autres. Le commerce du pain compte donc à Paris au delà de 700 détaillants (1).

Le pain blanc mis en vente sur les marchés, appartient, comme le pain de même espèce vendu en boutique, à la première qualité; mais, fabriqué avec des farines de Picardie, il est d'une nuance moins belle, et il est livré généralement à un prix inférieur de 5 centimes à celui fixé pour le pain de 2 kilogrammes.

Il n'entre pas dans notre plan d'exposer l'économie des règlements auxquels est assujetti le commerce de la boulange-

(1) Les boulangers de Paris ont occupé sur les marchés 11 places en 1852, et 8 places seulement en 1853 et 1854. Les boulangers de la banlieue ont exploité 98 places en 1852, 94 en 1853 et 87 en 1854.

rie dans la capitale. Nous rappellerons seulement que les boulangers sont tenus d'avoir, tant chez eux qu'au grenier d'abondance, un approvisionnement de farines assez considérable. Cet approvisionnement, qui était de 81,280 sacs ou 127,609 quintaux métriques, suffisant pour la consommation de 35 jours, a été élevé récemment à 210,825 sacs ou 330,995 quintaux.

La nouvelle classification établie par suite du décret du 1er novembre 1854, règle, comme il suit, la situation des boulangers, quant à l'approvisionnement obligatoire :

BASES DE LA CLASSIFICATION.	Nombre de boulangers de chaque classe.	Approvisionnement imposé à chacun d'eux.	TOTAL de l'approvisionnement par classe.
		Sacs.	Sacs.
1re classe. — Cuisson de 5 sacs et au-dessus......	86	540	46,440
2e classe. — Cuisson de 4 à 5 sacs..................	150	405	60,750
3e classe. — Cuisson de 3 à 4 sacs..................	244	315	76,860
4e classe. — Cuisson de 2 à 3 sacs..................	116	225	26,100
5e classe. — Cuisson au-dessous de 2 sacs........	5	135	675
TOTAUX.....	601		210,825

Cet approvisionnement de 210,825 sacs ou de 330,995 quintaux 25 kilogrammes, représente 90 jours de consommation ; il doit être déposé, jusqu'à concurrence de six septièmes, dans les magasins municipaux, l'autre septième étant laissé au domicile des boulangers pour leur fabrication courante. Destiné à donner de la sécurité à la population dans

les temps de crise, il est ordinairement mis en consommation à la fin des époques de cherté, et sert ainsi à modérer les prix, au moment même où ils menacent de devenir excessifs.

On aperçoit comment, au moyen de cette classification, il est possible d'apprécier, dans une certaine mesure, l'importance de la fabrication du pain de boulangerie. C'est ce qu'a tenté de faire, en 1820, M. Benoiston de Châteauneuf, en se renseignant d'ailleurs avec un soin particulier, près des hommes les plus compétents. Mais une évaluation faite sur ces données ne saurait être qu'approximative, car la consommation étant variable d'une saison à l'autre, d'un quartier à un autre quartier, la fabrication effective de chaque boulanger doit s'éloigner plus ou moins des bases adoptées.

Une circonstance exceptionnelle nous permet aujourd'hui de fixer, avec quelque certitude, les quantités de pain qui entrent chaque année dans l'alimentation parisienne. Depuis les derniers mois de 1853, la cherté des céréales règne et se maintient d'une manière fâcheuse pour les classes peu aisées; la population de Paris, qui compte dans son sein beaucoup d'indigents, et de nombreux ouvriers, vivant au jour le jour de leur travail, devait en souffrir, surtout pendant l'hiver. L'administration municipale, dans un intérêt d'humanité et d'ordre public, a donc voulu, par l'adoption d'une taxe fixe atténuée, modérer le prix du pain, et conformément à la pensée de l'ordonnance royale du 15 janvier 1817, restée jusqu'alors sans exécution, elle a décidé que le pain serait livré aux consommateurs à un taux inférieur au prix de revient. Mais, pour que la différence entre le prix de taxe et la valeur réelle, dont il fallait tenir compte à la boulangerie, ne fût pas une perte sèche pour la ville, il a été arrêté que celle-ci avancerait le montant de cette différence, sauf à la recouvrer sur les consommateurs, lorsque le retour des prix mo-

dérés permettrait de taxer le pain un peu au-dessus du taux résultant des mercuriales (1). Cet expédient permettait de supprimer toute distinction entre les diverses classes de la population et de l'associer tout entière au système ; le sacrifice consenti par l'administration n'était plus pour les uns un don, ou, si l'on veut, une aumône, mais pour tous une avance que chacun rembourserait plus tard insensiblement, dans la proportion de sa consommation personnelle.

Pour l'application de ce système de compensation, on constate, durant le temps des avances, comme on devra le faire dans la période de remboursement, les quantités de pain livrées à la consommation parisienne. Chaque quinzaine, le syndicat de la boulangerie dresse un état détaillé du nombre de kilogrammes de pain fabriqué par chacun des boulangers. Ce document est établi d'après un registre de magasin, dont le modèle a été prescrit par l'autorité, et sur lequel les boulangers sont tenus d'inscrire, jour par jour, les mouvements d'entrée et de sortie de leurs farines. Après plusieurs contrôles et diverses comparaisons, l'administration détermine les quantités admises à compensation, et liquide au profit de chaque boulanger, les différences qui lui reviennent. Une constatation analogue a lieu, pour le pain apporté sur les marchés par les boulangers forains.

Voilà plus de vingt mois que ce mécanisme fonctionne avec

(1) Ce service, commencé par l'administration municipale, est aujourd'hui confié à la Caisse de la boulangerie, instituée à la fin de l'année 1853, pour recevoir les déclarations d'achats de farines faits par les boulangers, en solder le prix en leur nom, avancer aux boulangers les différences leur revenant, au moyen de fonds empruntés sous la garantie solidaire de la ville, enfin recevoir des boulangers les différences en plus, lorsque les bas prix permettront de régler la taxe à un taux un peu supérieur au chiffre qui ressortira de la mercuriale.

toute la régularité possible, et il peut fournir sur les quantités de pain entrant dans la consommation, des données très-rapprochées de la vérité.

D'après les écritures tenues par la Caisse de la boulangerie, les boulangers de Paris et les boulangers forains admis sur les marchés, ont fabriqué, du 1er janvier au 31 décembre 1854, une quantité totale de 184,556,707 kilogrammes de pain, destinés à la consommation de la capitale, savoir : 180,615,512 kilogrammes de pain blanc, et 3,941,195 kilogrammes seulement de pain bis.

Mais ces chiffres, quelque exacts qu'ils soient, ne pouvaient être pour nous que des éléments ; car ils ne s'appliquent pas à toute la consommation en pain, et ils doivent subir quelques modifications dans leur composition.

Dans les quantités de pain blanc confectionnées avec les farines de première qualité, on n'a pu distinguer le gros pain taxé, du pain de fantaisie et des petits pains qu'on appelle *panasserie*. Ces pains, faits avec la même pâte que les pains ordinaires, n'en diffèrent que par la forme et la perte de poids à la cuisson qui en est la suite, et il n'est pas un boulanger qui, dans sa production quotidienne, puisse établir avec exactitude une distinction qui mérite quelque foi. Le système d'ailleurs, dans son application générale à la population, ne permettait pas d'exclure cette partie importante de la fabrication ; car on n'eût pas manqué de voir, dans la période de cherté, disparaître peu à peu le pain exceptionnel, si on eût cessé de le vendre au prix de taxe, tandis qu'aux époques de remboursement, la plus grande partie du pain consommé aurait échappé à la surtaxe, en prenant les formes du pain de fantaisie. Il y avait d'ailleurs des inconvénients de plusieurs sortes à heurter des habitudes qui ont pénétré plus qu'on ne le croit communément, dans les couches inférieures de la population.

C'était une difficulté considérable que d'évaluer les quantités de farines employées à la confection du pain de fantaisie et des petits pains ; nous ne nous flattons pas de l'avoir surmontée, dans l'appréciation toute personnelle que nous essayons de justifier plus loin.

Pour le pain bis, nous avons dû augmenter les quantités accusées, le rendement n'ayant été compté, en ce qui concerne les avances, qu'au taux réglé pour le pain blanc.

Nous avons dû enfin, pour être complet, donner une évaluation des quantités de pain de gruau et de seigle, entrées dans la consommation et qui ne figurent pas dans celles donnant lieu aux avances.

Le tableau qu'on va lire indique d'abord les quantités de pain de chaque espèce, fabriquées et livrées à la consommation, soit par les boulangers de Paris, soit par les boulangers de la banlieue; puis le nombre de sacs ou de quintaux de farine employés comme matière première. — Nous donnons alternativement l'évaluation par quintal et par sac, parce que, si l'administration se sert du premier mode dans les calculs officiels, le second est bien plus usité dans la pratique journalière du commerce.

On remarquera sans doute qu'il n'existe pas une concordance parfaite entre le produit résultant du rendement normal et les quantités livrées à la consommation ; cela tient d'abord à ce que, pour la clarté du tableau, nous avons supprimé les nombres fractionnaires. Ensuite il y a des causes spéciales de diminution que nous allons expliquer.

Les pains de fantaisie et les petits pains qu'on appelle panasserie subissent à raison de leur forme ou de leur volume une cuisson plus intense, et par suite une perte de poids qu'on peut évaluer à 8,50 p. 0/0. Nous n'affirmerons pas que ce doive être là exactement le déficit normal ; mais des ex-

périences de pesage nous ont permis de constater, qu'en fait la perte de poids atteint généralement cette proportion. La cuisson du pain de fantaisie ou des petits pains, agissant sur une surface relativement plus grande, proportionnellement au poids, fait évaporer une plus forte portion de l'eau qui entre dans la pâte, et produit plus de croûte. Il en résulte une réduction de poids, sans que cependant les éléments nutritifs de la denrée se trouvent diminués. A poids égal, le pain fabriqué sous cette forme est donc plus alimentaire. Cependant, comme nous avons voulu indiquer les quantités réelles, vendues pour la consommation de Paris, nous avons dû retrancher du résultat donné par le calcul du rendement normal, 6,082,504 kilogrammes ; de cette quantité, 6,069,606 kilogrammes sont applicables au pain confectionné dans la capitale, et 12,898 kilogrammes au pain que les boulangers de la banlieue apportent sur les marchés parisiens.

Par les mêmes motifs, il a fallu, pour les pains de gruau et les pains de seigle, tenir compte du déficit de poids, produit par la cuisson appliquée à de petites formes. Ce déficit est pour le pain de gruau de 7 p. 0/0 environ, et pour le pain de seigle de 4 p. 0/0 seulement. La perte à déduire des quantités consommées, est donc à peu près de 75,297 kilogrammes pour le premier, et de 14,138 kilogrammes pour le second. En ajoutant ces diverses quantités au rendement réel, on retrouve celle qu'aurait fournie la fabrication, d'après la base normale de rendement indiquée dans le tableau.

Tableau indiquant les quantités de pain fabriquées par les

PAIN FABRIQUÉ.

ORIGINE de la FABRICATION.	ESPÈCES.	QUANTITÉS RÉELLES DE PAIN livrées à la consommation PAR AN.	PAR JOUR.	NOMBRE de PAINS FABRIQUÉS PAR AN.	PAR JOUR.
		kilogr.	kilogr.		
BOULANGERS DE PARIS.	Pain blanc (gros pain).	99,127,322	271,581	46,011,980	126,060
	Pain de fantaisie et panasserie	65,337,535	179,007	114,272,124	313,074
	Pain bis-blanc	5,546,181	9,716	1,576,468	4,319
	Pains de gruau	1,000,382	2,741	5,265,168	14,425
	Pains de seigle	339,333	930	2,610,253	7,152
	TOTAUX....	169,350,751	463,975	169,735,993	465,030
BOULANGERS FORAINS.	Pain blanc (gros pain).	9,929,300	27,204	4,608,888	12,627
	Pain de fantaisie et panasserie	138,851	380	242,844	665
	Pain bis-blanc	568,889	1,558	252,904	693
	Pains de gruau	»	»	»	»
	Pains de seigle	»	»	»	»
	TOTAUX....	10,637,040	29,142	5,104,636	13,985
RÉCAPITULATION.	Pain blanc (gros pain).	109,056,622	298,785	50,620,868	138,687
	Pain de fantaisie et panasserie	65,476,384	179,387	114,514,968	313,739
	Pain bis-blanc	4,115,070	11,274	1,829,372	5,012
	Pains de gruau	1,000,382	2,741	5,265,168	14,425
	Pains de seigle	339,333	930	2,610,253	7,152
	TOTAUX GÉNÉRAUX....	179,987,791	493,117	174,840,629	479,015

boulangers pour la consommation de Paris en 1854.

QUANTITÉS DE FARINES EMPLOYÉES.					
RENDEMENT NORMAL de la FARINE CONVERTIE EN PAIN.		NOMBRE de SACS.		NOMBRE de QUINTAUX.	
PAR SAC.	PAR QUINTAL.	PAR AN.	PAR JOUR.	PAR AN.	PAR JOUR.
kilogr.	kilogr.				
204	130	485,918	1,531	762,518	2,089
204	130	350,035	959	549,285	1,505
213	136	16,648	46	26,075	71
216	138	4,980	14	7,795	22
192	122	1,841	5	2,897	8
»	»	859,422	2,555	1,348,570	3,695
204	130	48,673	133	76,379	209
204	130	744	2	1,167	3
213	136	2,671	7	4,183	12
»	»	»	»	»	»
»	»	»	»	»	»
»	»	52,088	142	81,729	224
204	130	534,591	1,464	838,897	2,298
204	130	350,779	961	550,452	1,508
213	136	19,319	53	30,258	83
216	138	4,980	14	7,795	22
192	122	1,841	5	2,897	8
»	»	911,510	2,497	1,430,299	3,919

Nous appelons l'attention du lecteur sur le chiffre auquel, en l'absence de renseignements certains, nous avons évalué la consommation du pain de fantaisie et des petits pains. Des recherches faites dans les documents spéciaux, ne nous ont fourni que peu d'indications à ce sujet. Nous voyons seulement que, dans un travail cité par M. Gaultier de Claubry (1) et qui remonte à 1811, M. Maret estimait que le sac de farine rendant, d'après sa supposition, 107 pains de 2 kilogrammes, était employé généralement comme il suit :

En pains soumis à la taxe................	64
En pains de 1 kilogr., la représentation de..	23
En pains de luxe, la représentation de......	20
TOTAL ÉGAL.......	107

Dans l'opinion de M. Maret, le pain de fantaisie et les petits pains étaient donc à cette époque, c'est-à-dire il y a plus de quarante ans, consommés par le Parisien, dans la proportion de plus du tiers des quantités fabriquées.

Mais dans un temps plus rapproché de nous, en 1820, M. Benoiston de Châteauneuf n'évaluait cette consommation qu'à 130 sacs par jour, sur 1,700. C'était à peu près le treizième de la fabrication totale.

Ces deux évaluations nous semblent également éloignées de la vérité. La production du pain de luxe et des petits pains ne pouvait être aussi considérable en 1811, et elle devait atteindre, en 1820, des proportions plus fortes que celles que lui assigne M. Benoiston de Châteauneuf.

Nous aidant d'un relevé fait, en ces derniers temps, chez 100 boulangers pris dans les douze arrondissements, et complétant ces données par des informations recueillies avec soin, nous avons trouvé que la consommation annuelle du pain

(1) *Rapport sur le rendement de la farine en pain*, p. 65 (1850).

de fantaisie et des petits pains, doit excéder aujourd'hui 65,000,000 kilogr., soit un peu plus du tiers de la consommation totale. Ce résultat pourra surprendre quelques personnes; mais nous le croyons vrai. Depuis nombre d'années, la fabrication des petits pains s'est accrue dans la capitale, avec l'usage du café au lait; et, parmi les classes moyennes, on a recherché de plus en plus le pain de fantaisie. Mais ce qui a contribué surtout à en augmenter rapidement la consommation, c'est l'habitude que l'on a contractée dans tous les restaurants, même les plus modestes, où le pain de gruau n'est point servi exclusivement, de ne manger que du gros pain de forme exceptionnelle. Que l'on parcoure, comme nous l'avons fait, tous les quartiers de Paris, que l'on examine attentivement les divers lieux où une partie notable des habitants vient prendre ses repas, et l'on verra le pain de fantaisie, non-seulement sur la nappe du restaurateur des classes aisées et du restaurateur plus humble qui donne à dîner pour 20 sous, mais encore sur la toile cirée des tables alignées dans les arrière-boutiques des marchands de vins, ou chez les traiteurs dont les officines odorantes sont connues, dans le public, sous un nom que nous ne voulons pas rappeler ici.

C'est donc à tort que l'on considérerait maintenant, comme pain de luxe, le pain de forme exceptionnelle, puisque son usage n'est plus restreint aux classes aisées, et qu'il entre, pour une forte proportion, dans la consommation parisienne.

Nonobstant la faculté laissée aux boulangers de le vendre à prix débattu, ce pain, dans l'usage, est livré au prix de la taxe ; seulement les boulangers se payent de la différence de valeur, par une réduction de poids dont ils fixent arbitrairement la quotité, et l'on aperçoit tout de suite, quels abus peuvent naître d'un tel état de choses. L'autorité a les moyens de s'assurer, si en effet la consommation du pain de fantaisie a

pris, comme nous le croyons, une très-grande extension même dans les classes peu aisées, et si elle est devenue assez générale, pour appeler l'action tutélaire des pouvoirs publics. Si nos calculs étaient reconnus exacts, rien ne serait plus aisé que d'appliquer à ce pain, les conditions de prix et de poids imposées pour la vente du pain ordinaire. On déterminerait sans doute avec facilité, après des expériences suffisantes, le déficit qui pourrait être toléré pour les deux ou trois sortes les plus usuelles de pain de forme allongée ou plate, et, en posant sûrement, dans l'intérêt de tous, les limites où commencerait l'abus, on le préviendrait par cette intervention efficace; en tous cas, on aurait organisé les moyens d'en assurer la répression. Dès lors on ne laisserait plus dans le domaine de la libre convention, que le pain de formes non déterminées ainsi que les petits pains, et l'on restreindrait ainsi à la consommation de luxe et de caprice, des pratiques qui affectent aujourd'hui les légitimes intérêts d'une portion importante de la population.

Nous nous sommes étendu, avec quelque développement, sur tout ce qui est relatif au pain de fantaisie, parce qu'il nous a paru que c'était un point qui méritait de fixer l'attention. Nous ajouterons peu de chose, au sujet des autres espèces de pain qui figurent dans le tableau.

Le pain bis ou de deuxième qualité tend à disparaître de la consommation. La vente qui s'en effectue, dans les boulangeries de la ville et dans les marchés, porte sur des quantités si peu considérables, qu'elles seraient à peine suffisantes, pour nourrir 15,000 personnes, à raison de 750 grammes par jour. Nous avons expliqué les causes de cet abandon. Ne pourrait-on remédier aux inconvénients qu'il entraîne, en encourageant la fabrication d'un pain intermédiaire entre les deux qualités, fabriqué avec des farines moins belles, mais qui mé-

riterait cependant par sa couleur, le nom de pain blanc? Cette pensée qui est maintenant dans tous les esprits, préoccupait déjà l'administration sous l'Empire; on lit dans les procès-verbaux des séances du comité des subsistances, ce qui suit :

« Ce projet (d'avoir à Paris plusieurs sortes de pain) a été combattu; on a dit qu'il avait déjà été tenté inutilement en l'an X, que depuis un temps immémorial, le peuple de Paris était accoutumé à avoir de très-beau pain à bas prix, qu'il était impossible de songer à mettre le pain au-dessus du prix actuel de 18 sols, et que, si on essayait d'avoir du pain d'une qualité inférieure au-dessous de ce prix, soit orgueil, soit habitude, aucune classe du peuple ne voudrait en manger, que l'on en avait la preuve certaine dans le pain bis qui est apporté journellement à la halle et qui trouve peu d'acheteurs, quoique le prix en soit très-modique (1). »

Nous ignorons comment fut pratiqué l'essai infructueux fait en l'an X. Peut-être ne pouvait-il être tenté alors, dans des conditions propres à en assurer le succès. Aujourd'hui que les perfectionnements apportés dans la mouture permettent d'extraire du grain qui y est soumis, une plus grande quantité de substance panifiable, on pourrait sans doute réussir à confectionner à bon marché un pain moyen assez blanc, pour être accepté par le consommateur. Ce qui se passe de nos jours sur les marchés, où les boulangers forains vendent à un prix inférieur de 5 centimes au cours de taxe, le pain blanc de 2 kilogrammes, fabriqué avec des farines de Picardie, indique assez qu'il ne serait pas impossible de voir réussir des efforts faits dans cette direction. Les errements suivis par le commerce tendent, nous le savons, à développer le goût du Parisien pour

(1) Séance du 21 décembre 1812.

le pain fait avec les farines des premières marques; il appartient à l'administration, dans les limites de l'action qu'elle exerce, d'essayer de le restreindre, et de populariser, autant qu'elle le pourra, dans les classes peu fortunées, l'usage d'un pain d'une blancheur suffisante, réunissant toutes les conditions d'un aliment agréable et économique.

A l'égard du pain de gruau et du pain de seigle, le tableau montre que la consommation en est relativement peu considérable. Ces deux sortes constituent une consommation de pure fantaisie ; nous avons indiqué les quantités qui s'y appliquent, d'après les renseignements qui nous ont été fournis par le syndicat de la boulangerie.

Il y a donc aujourd'hui, à Paris, cinq espèces de pain, qui entrent pour des proportions très-diverses dans la consommation; elles composent la quantité de 180,000,000 kilogr. environ, qui forme l'approvisionnement annuel.

Mais cette immense provision n'est pas le partage de tous les Parisiens; lorsqu'il s'agit du pain, le personnel consommateur doit être notablement réduit, si l'on veut avoir une juste idée de la consommation individuelle. En effet, tous les habitants de Paris ne vivent pas du pain confectionné par les boulangers; les hôpitaux et hospices, l'Hôtel des Invalides, la garnison de Paris, les prisons, ont leurs boulangeries spéciales, placées hors du commerce; en outre, la Boulangerie des hôpitaux se charge de la fourniture de quelques établissements, comme l'hospice public des Quinze-Vingts, la Maison du bon Pasteur, l'asile-ouvroir de Gérando, et l'œuvre des Enfants convalescents.

Il faut donc, pour évaluer, aussi exactement que possible, la consommation en pain de la capitale, rétablir la population sur ses véritables bases, en éliminant de l'ensemble des résul-

tats fournis par le dénombrement, les bouches qui consomment un pain spécial.

D'après le recensement de 1851, la population totale de Paris s'élevait alors à 1,053,262 habitants, savoir :

1° Population normale ou municipale, y compris les gendarmes, la garde de Paris et les sapeurs-pompiers	996,067
2° Population collective comprenant celle des établissements publics	25,463
	1,021,530
3° Garnison	31,732
TOTAL	1,053,262

Mais, de ce chiffre, il convient de retrancher, pour les raisons que nous avons déjà indiquées :

1° La population des hospices renfermés dans Paris.	9,283
2° Celle de l'asile public d'aliénés, formant une annexe de la Salpêtrière	1,174
3° Les malades en traitement dans les hôpitaux, qui ont été recensés à domicile	3,795
4° Les employés et serviteurs des hospices et hôpitaux, nourris par l'administration, compris dans la population municipale	1,871
5° Les ouvriers de la Boulangerie de l'assistance publique, qui reçoivent de l'établissement le pain qui leur est nécessaire	42
6° La population des Quinze-Vingts et des établissements de bienfaisance privée, approvisionnés par la Boulangerie des hôpitaux	702
7° Les militaires de l'Hôtel des Invalides, les sous-employés et serviteurs nourris dans l'établissement	3,761
8° Les prévenus renfermés dans les prisons	860
9° Les condamnés	2,082
10° Les militaires composant la garnison, moins les officiers, au nombre de 1,106 qui, vivant dans les tables d'hôte et les restaurants, ne consomment pas le pain de la troupe	30,626
TOTAL	54,196

En déduisant ce nombre du chiffre de la population totale, on trouve que la population mangeant le pain fabriqué par les boulangers, était, en 1851, de 999,066 habitants.

Nous ne tenons aucun compte, il est vrai, dans ces calculs, des consommateurs appartenant à la population flottante non recensée, parce que, dans notre opinion, leur nombre doit se compenser avec celui des habitants sédentaires qui, dans la saison d'été surtout, vont prendre leurs repas aux barrières, ou consomment, à la campagne ou en voyage, un pain qui n'est pas celui du Parisien.

Le nombre des consommateurs étant ainsi réglé un peu au-dessous d'un million, on obtient, pour la consommation individuelle et journalière de chaque habitant :

1° D'après les quantités constatées pour le service des avances à la boulangerie, et en comptant le pain de première et de deuxième qualités, sur la base uniforme d'un rendement de 204 kil. par sac de farine..............................	506 gr.
2° D'après les mêmes données, en ajoutant le pain de gruau et le pain de seigle..................	510
3° D'après notre tableau de consommation, toutes perte et augmentation de poids compensées......	493

Ce dernier chiffre représente plus exactement la consommation de chaque habitant de Paris (1) ; mais il établit une

(1) Les boulangers de l'extérieur qui ont une clientèle à Paris, apportent sans doute chaque jour à domicile une certaine quantité de pain, qui doit augmenter un peu la consommation individuelle moyenne. Nous n'avons pas cru cependant devoir en tenir compte ; d'abord parce que, dans l'évaluation de la consommation de Paris, prise sur les quantités fabriquées en 1854, nous n'avons eu aucun égard aux exportations clandestines, faites au profit d'individus étrangers au département de la Seine ; ensuite parce qu'un certain nombre de boulangers parisiens peuvent, de leur côté, avoir une clientèle à l'extérieur, et desservir, par exemple, quelques-uns des grands établissements des barrières. Mais même, en négligeant ces deux cir-

moyenne générale, qui place sous un égal niveau, l'enfant en bas âge et l'adulte, l'homme et la femme, le valide et le malade, l'ouvrier et le bourgeois.

Nous avons essayé, comme l'avaient fait incomplétement MM. Tessier et Benoiston de Châteauneuf, de déterminer, par une autre méthode, la consommation moyenne de chaque Parisien, c'est-à-dire en ayant égard à l'âge et au sexe, à la profession et à l'état de santé, et classant tous les consommateurs dans différentes catégories auxquelles nous attribuons une part proportionnelle à ces diverses circonstances, nous avons dressé le tableau ci-après :

constances, on peut être certain que les apports à domicile des boulangers forains n'ont pas une grande importance. Dans le cours du mois de janvier 1848, on a constaté pendant huit jours, les quantités de pain introduites dans Paris; elles s'élevaient, pour cette période, à 365,635 kil., ce qui ferait 16,682,097 kil. par an ou 45,704 kil. par jour. Si l'on déduit, d'après les constatations de 1854, les quantités apportées sur les marchés, et qui sont comprises dans notre tableau (10,625,902 kil. par an, ou 29,112 kil. par jour), il reste, pour les apports à domicile, 6,056,195 kil. par an, et 16,592 kil. par jour. Mais ces chiffres sont susceptibles de plusieurs réductions : les introductions dont nous venons de parler ayant été constatées dans la saison d'hiver, époque où la consommation est plus considérable, elles doivent être diminuées, proportionnellement aux consommations afférentes à toute l'année 1854 ; elles ne seront donc plus que de 5,389,165 kil. pour l'année, ou de 14,765 kil. par jour. Si enfin, l'on suppose que le pain de fantaisie figure, parmi les quantités introduites, dans les proportions admises pour Paris, et si l'on fait une réduction correspondante, pour la perte de poids à la cuisson, on a pour résultat 5,206,010 kil. par an, ou 14,263 kil. par jour. Alors même que l'on devrait considérer ces quantités comme entrant réellement dans l'alimentation parisienne, elles n'augmenteraient la consommation individuelle que de 15 gr. Dans cette hypothèse, la consommation journalière de chaque Parisien ne dépasserait pas 508 grammes.

QUANTITÉS DE PAIN CONSOMMÉES CHAQUE JOUR A PARIS PAR LES DIVERSES CATÉGORIES D'HABITANTS.

POPULATION PAR CATÉGORIE.	NOMBRE D'INDIVIDUS COMPOSANT CHAQUE CATÉGORIE.		CONSOMMATION INDIVIDUELLE MOYENNE DANS CHAQUE CATÉGORIE.	QUANTITÉS DE PAIN CONSOMMÉES.
1° Enfants.			gr. chacun.	kilogr.
De 0 à 3 ans............	68,658		125	8,582
3 à 7 ans...........	81,175		250	20,294
7 à 12 ans...........	96,008		375	36,003
12 à 16 ans...........	74,145		500	37,072
2° Population ouvrière.				
OUVRIERS SÉDENTAIRES.				
Hommes..................	197,184	77,030	1,000	77,030
		120,154	750	90,116
Femmes..................	112,884		550	62,086
OUVRIERS MOBILES.				
Hommes..................	7,741		1,000	7,741
Femmes..................	7		550	4
3° Population bourgeoise.				
Hommes..................	149,202		500	74,601
Femmes..................	149,201		400	59,680
4° Vieillards et malades.				
Vieillards au-dessus de 70 ans.	37,861		275	10,412
Malades ou convalescents à domicile................	25,000		250	6,250
TOTAUX......	999,066		»	489,871
Achats des producteurs qui apportent des denrées dans les halles et marchés............................				3,246
TOT. GÉNÉRAL de la consommation moyenne d'une journée.				493,117

En multipliant ce dernier chiffre par le nombre des jours de l'année, on reconstitue, à quelques unités près, celui de la consommation annuelle, telle qu'elle est portée au tableau précédent.

Nous ne dissimulerons pas ce qu'il peut y avoir d'arbitraire et d'incertain encore, dans l'attribution que nous faisons aux différentes catégories de leur part de consommation; mais comme il s'agit de faits que chacun est à même de juger par sa propre expérience, comme on ne saurait d'ailleurs contester l'exactitude de la plupart des nombres qui composent les divisions que nous avons établies, nous croyons nos calculs fort rapprochés de la vérité. Nous ne prétendons fournir, au surplus, que des moyennes approximatives qui, renfermant l'appréciation dans un cercle plus étroit, laissent moins de chances à l'erreur, donnent en tout cas une idée plus vraie de la consommation individuelle, et confirment, à ce qu'il nous semble, les indications qui s'appliquent à la consommation générale de la ville de Paris.

§ 8. — Quantités de pain fabriquées par plusieurs établissements publics et destinées à certaines catégories d'habitants.

Nous ne nous sommes occupé, dans le paragraphe qui précède, que de la consommation du pain fabriqué par les boulangers; il nous reste à compléter ce que nous avons à dire sur ce sujet, en indiquant les quantités de pain que plusieurs établissements publics confectionnent pour la garnison de Paris et les militaires invalides, pour les pauvres et les malades des hospices et hôpitaux, enfin pour les individus renfermés dans les prisons. Ces établissements sont, dans l'ordre d'importance de leur fabrication :

La Manutention des vivres militaires;

La Boulangerie générale de l'assistance publique;

La Boulangerie des prisons ;
Celle de l'Hôtel des Invalides.

1. Manutention des vivres militaires.

Dans les cinq dernières années (1850 à 1854), cet établissement a confectionné annuellement, en moyenne, 9,158,400 k. Ce chiffre représente 12,211,200 rations par année, ou 33,455 rations par jour, à raison de 750 grammes chacune; mais ce résultat ne donne pas exactement le nombre des consommateurs, parce que, depuis que le taux du blutage a été élevé à 20 p. 0/0, la Manutention fournit aux soldats, indépendamment de la ration normale, les 250 gr. de pain de soupe qui leur sont alloués. Les quatre cinquièmes environ de ces allocations sont pris à la Manutention; le dernier cinquième seulement est acheté chez les boulangers, et comme cette quantité, d'ailleurs peu importante, se répartit à la fois sur Paris et la banlieue, nous n'en avons tenu aucun compte dans nos dernières évaluations relatives à la capitale.

Pour la fabrication des quantités de pain indiquées plus haut, la Manutention a employé moyennement 65,082 qx., ou 41,453 sacs de farines, provenant de blés durs pour une petite partie, et de blés tendres pour le surplus. Les premières sont blutées à 12 p. 0/0, et rendent en pain 146 kil. par quintal; les autres, blutées à 20 p. 0/0, comme nous l'avons dit, donnent un rendement de 140 kilogr.

La Manutention fabrique aussi pour l'armée quelques quantités de biscuit. Mais comme ce produit est accidentel et n'entre pas dans la consommation de Paris, nous n'avons point à en faire mention.

2. Boulangerie générale de l'assistance publique.

La Boulangerie de l'assistance publique a confectionné moyennement, de 1850 à 1854, les quantités de pain ci-après :

	kilogr.	gr.
Pain blanc	2,186,783	270
Pain moyen	970,920	380
TOTAL	3,157,703	650

Elles ont été employées comme il suit :

	kilogr.	gr.
Établissements de l'administration hospitalière situés dans Paris	2,332,540	330
Établissements situés hors Paris (Bicêtre et La Rochefoucauld)	691,958	340
TOTAL	3,024,498	670
Établissements privés	92,600	300
Ouvriers de la boulangerie	36,037	200
Emploi pour échantillons, expertise, etc.	79	540
Restant en fin d'année	4,487	940
TOTAL ÉGAL	3,157,703	650

Le rendement de la farine en pain a été, pour le pain blanc, de 133k,066 par quintal, ou 208k,912 par sac, et pour le pain moyen, de 138k,950 par quintal et 218k,150 par sac. Ce rendement est sensiblement plus élevé que celui généralement obtenu par les boulangers de la ville : cela tient en partie au mode de fabrication et à la forme différente des pains, et aussi à ce que les chiffres ci-dessus s'appliquent à des résultats réels, tandis que le rendement de 204 kilogr. admis dans la composition de la prime de cuisson allouée aux boulangers, est un chiffre moyen.

3. Boulangerie des prisons.

Dans la période quinquennale, de 1850 à 1854, la consommation en pain des prisons a porté sur les quantités suivantes :

Pain blanc	184,959 kil.
Pain bis-blanc	1,191,680
TOTAL	1,376,639
Les prisons civiles de Paris et la maison centrale d'éducation correctionnelle, situées à l'intérieur de la ville, ont reçu	1,193,615
La consommation de la maison de répression de Saint-Denis a été de	183,024
TOTAL ÉGAL	1,376,639

Dans les prisons de la Seine, le pain blanc est délivré aux malades admis à l'infirmerie, aux nourrices, aux vieillards, aux détenus politiques, et aux détenus employés comme auxiliaires. Il en est accordé en outre, pour la soupe, aux jeunes détenus des deux sexes.

L'administration traite, pour la confection du pain qui lui est nécessaire, avec un entrepreneur qui le fournit à un prix déterminé par un marché ; elle ne recueille donc aucune donnée sur le rendement effectif de la farine employée. Dans l'évaluation qu'on lira plus loin, nous indiquons des chiffres moyens.

4. Boulangerie de l'Hôtel des Invalides.

La boulangerie de l'Hôtel des Invalides ne fabrique que du pain blanc. Sa production annuelle a été, pour la période 1850-1854, de 774,932 kilogr.

La population nourrie de cet établissement a été moyennement, pour la même période, d'environ 3,300 personnes, y compris à peu près 250 employés et servants.

L'administration des Invalides traite avec un entrepreneur, comme la Préfecture de police, pour la confection et la fourniture de son pain. Nous avons adopté, à l'égard de la farine panifiée dans cet établissement, la base de rendement appliquée aux farines employées dans le service des prisons.

Voici, au surplus, le résumé des fabrications respectives des quatre établissements réunis ; nous y ajoutons l'indication des quantités de farines employées :

ÉTABLISSEMENTS.		QUANTITÉS de PAIN PRODUITS.	QUANTITÉS de FARINES EMPLOYÉES		RENDEMENT EN PAIN	
			Nombre de quintaux.	Nombre de sacs.	par quintal.	par sac.
Manutention des vivres militaires...........		kil. 9,158,400	65,082	41,453	146 k. blé dur. 140 blé tendre.	kil. 229,220 219,800
Boulangerie générale de l'assistance publique........	Pain blanc.	2,186,783	16,433	10,467	kil. 133,066	208,912
	Pain moyen	970,920	6,987	4,451	138,950	218,150
Boulangerie des prisons......	Pain blanc.	184,959	1,396	889	132,500	208,025
	Pain bis bl.	1,191,680	8,743	5,569	136,500	215,991
Boulangerie des Invalides................		774,932	5,848	3,725	132,500	208,025
TOTAUX........		14,467,674	104,489	66,554	»	»

Si l'on veut connaître exactement les quantités de farines servant à la confection du pain consommé par toutes les catégories de population qui s'approvisionnent, soit chez les boulangers, soit dans les quatre établissements publics sus-désignés, on ajoutera les chiffres ci-dessus à ceux que nous avons inscrits plus haut (1).

§ 9. — Prix du pain à diverses époques.

Il est difficile de savoir si, dès l'origine de la police de la boulangerie, le prix du pain a varié, à Paris, avec celui du blé, ou si le poids seul a dû être modifié, selon la valeur plus

(1) Voyez page 98.

ou moins élevée des céréales. Les statuts de saint Louis déterminent le maximum et le minimum du prix des petits pains que les boulangers pouvaient mettre en vente (1) ; mais ils ne font aucune mention de leur poids. Ces prix étaient au plus haut de 2 deniers ou près de 2 sous (22 deniers nouveaux), au plus bas d'une obole. Quant au gros pain, on pouvait, une fois par semaine le jour du marché, en vendre de tout prix, pourvu que ce prix n'excédât pas 12 deniers (11 sous nouveaux).

Sous Louis X, on voulut réglementer le commerce de cette denrée, en proportionnant le poids au prix. A cet effet, on pratiqua des expériences sur le rendement de la farine en pain ; mais le but qu'on se proposait ne fut atteint que sous le roi Jean. L'édit du 30 janvier 1350 fixe le prix du petit pain à 1 denier et 2 deniers (2) ; mais il ajoute que le poids sera modifié selon le prix du blé. Peu après, les plaintes soulevées par les fraudes des boulangers, obligèrent l'autorité à faire de nouvelles expériences, à la suite desquelles intervint le règlement de juillet 1372. Ce document fait mention des trois espèces de pain reconnues à cette époque ; c'étaient, dans l'ordre des qualités, le pain de Chailli, le pain Coquillé ou bourgeois, le pain Faitis, de Brode, ou bis.

Le pain de Chailli, de 2 deniers, dut peser 18 onces ;

Le pain bourgeois, du même prix, 24 onces ;

Le pain de Brode, 48 onces.

Et par chaque augmentation ou diminution de 3 sous pari-

(1) Il faut observer que le mot *petit pain* n'avait pas alors la signification actuelle, et qu'il ne s'appliquait pas au pain de luxe. C'était le pain ordinaire.

(2) L'ancien denier valait 11 des deniers modernes, c'est-à-dire les 11/12 du sou actuel.

Le sol ancien ou gros tournois, était une pièce d'argent qui valait 12 deniers (11 de nos sous) ; mais, à la fin du XIVe siècle, il ne valait plus que 7 sous.

sis par setier de blé, le poids du pain augmenta ou diminua, savoir :

Celui du pain de Chailli, d'une demi-once ;

Celui du pain bourgeois, d'une once ;

Celui du pain de Brode, de deux onces.

Le prix du pain, à cette époque, est donc invariable ; le poids seul suit les fluctuations de la valeur du blé.

Le 21 octobre 1396, par suite de la diminution du prix des céréales, une ordonnance du prévôt de Paris fixa de nouveau le prix et le poids du petit pain, d'après les mêmes bases (1).

Les boulangers de Paris voulurent forcer les boulangers forains à se soumettre aux mêmes règles ; mais ceux-ci s'en plaignirent, et, dans la crainte de voir diminuer les approvisionnements si timides en ces temps agités, le Parlement, par un arrêt du 1er décembre 1380, permit aux forains de vendre « du pain de telle forme, poids et prix qu'ils voudraient. » Dès lors, les forains n'apportèrent plus au marché que des pains de 6 livres au moins. Le menu peuple, qui alors ne vivait guère qu'au jour le jour, demanda qu'il en fût fait de plus petit. On y pourvut par une ordonnance du 14 septembre 1439, portant que les boulangers de Paris feraient à l'avenir du pain bourgeois de 1/2 livre, de 1 livre et de 2 livres, et que ces poids seraient invariables, quel que fût le prix du blé. Le pain de Chailli fut régi par le même système, et les boulangers durent avoir des balances pour faciliter la vérification.

Dès ce moment, c'est le prix seul du pain qui change avec celui du blé.

(1) Ce système est encore de fait en vigueur, pour certains pains non soumis à la taxe, c'est-à-dire pour les petits pains, flûtes, pains à café, etc. Leur prix reste invariable, même en temps de cherté ; mais les boulangers ne manquent pas d'en diminuer alors le poids.

Les poids réglementaires subirent ultérieurement diverses modifications ; ils furent fixés par arrêt du Parlement, du 16 juillet 1511, à 12 onces pour le pain de Chailli, 2 livres pour le pain bourgeois, et 6 livres pour le pain de Brode, et l'infraction à cette prescription entraîna même des punitions corporelles.

En 1526, une ordonnance du prévôt de Paris prescrit de vendre du pain de Brode de 1/2 livre, 1 livre et 2 livres, et elle ajoute que le pain blanc sera fait « à des poids proportionnés aux prix. » M. Gaultier de Claubry estime qu'il y a, dans cette disposition, un retour à l'ancien système. Cette conclusion ne nous paraît rien moins que certaine. L'autorité avait, dès le XVI[e] siècle, une tendance manifeste à accroître, pour la commodité des habitants, la division des prix et des poids. En permettant de vendre le pain blanc, à de nouveaux prix, probablement selon la gradation des monnaies du temps elle créait naturellement de nouveaux poids proportionnés aux prix autorisés. Mais lorsque le blé subissait une variation, les prix seuls changeaient : leur proportion avec les poids n'en restait pas moins exacte.

La preuve qu'il en fut ainsi, c'est qu'on n'aperçoit plus désormais, dans les documents réglementaires, aucune trace du système du XIV[e] siècle, que M. Gaultier de Claubry a cru retrouver dans l'ordonnance de 1526.

Au contraire, les règlements des 4 février 1567 et 21 novembre 1577 reproduisent à peu près l'arrêt de 1511, et augmentent encore le nombre des poids autorisés, en y proportionnant les prix, eu égard à celui du blé. Ils établissent, en outre, des bases positives, d'après lesquelles le prix des diverses sortes de pain peut être fixé d'après celui du blé, les poids restant toujours les mêmes. Pour assurer l'abondance des arrivages, on ne crut pas devoir astreindre

les boulangers forains à ces conditions de poids et de prix.

Sous Henri IV et sous Louis XIII, la valeur de toutes les denrées alimentaires subit une hausse assez considérable ; il fallut apporter quelques changements au poids des petits pains, sans toucher au prix. Une ordonnance du 30 mars 1635 régla ce point ; mais elle défendit aux boulangers de gros pain d'en exposer d'un prix inférieur à 3 sols (1). Ces boulangers, comme les forains, n'étaient assujettis à aucune obligation relativement aux poids et aux prix. Il y eut des fraudes nombreuses, et après l'expérience d'une année de cherté, un arrêt du Parlement, du 28 août 1662, leur enjoignit d'indiquer sur le pain même, son véritable poids, à peine de 32 livres d'amende, et de la prison (2).

Ces renseignements sur le prix du pain sont exposés au long dans le *Traité de la Police*, auquel nous les empruntons. Mais après Delamare, c'est-à-dire du commencement à la fin du XVIIIe siècle, nous n'avons plus d'indications suivies sur le prix du pain.

D'après un document administratif existant aux archives de la Préfecture de police, le plus beau pain se vendit dans les marchés :

(1) C'est à cette époque que se rapporte le régime dont il est question dans le mémoire rédigé du temps de Richelieu. S'il est vrai qu'à cette époque, on revint à l'usage de laisser le pain à un prix invariable, et de modifier seulement les poids, ce fut sans doute un expédient transitoire, qui disparut avec les temps de cherté ; les textes réglementaires n'en font aucune mention.

(2) Vers le commencement du XVIIe siècle, il y eut des modifications dans le mode de fabrication du pain et dans la dénomination des différentes espèces. Le pain de Chailli fut appelé *pain mollet*, par opposition sans doute au pain de Chapitre qui était de pâte ferme, et qui reçut ce nom, parce qu'il fut fabriqué d'abord par le boulanger du chapitre de Notre-Dame. Le pain Coquillé ou bourgeois fut appelé *pain bis-blanc*, et le pain Faitis ou de Brode, *pain bis*.

	Sous.	Den.	Sous.	Den.	Sous.	Den.	Sous.	Den.	Sous.	Den.	
En 1776	9	8	10	6	11	»	»	»	»	»	les 4 livres.
1777	9	8	10	»	10	6	11	»	»	»	
1778	9	»	9	6	10	»	10	6	11	»	
1779	9	8	»	»	»	»	»	»	»	»	
1781	8	6	9	»	9	6	»	»	»	»	
1782	8	6	9	»	9	6	»	»	»	»	

Au mois de juillet 1789, le pain blanc de 4 livres valait 14 sous 6 deniers ; les électeurs qui, à ce moment, composaient l'administration municipale de Paris, ordonnèrent qu'il serait vendu seulement 13 sous 6 deniers, « en attendant qu'on pût permettre une diminution plus considérable. »

Plus tard, aux époques de trouble et de disette, les prix s'élevèrent encore ; mais toujours l'administration, et quelquefois le Gouvernement lui-même, prirent des mesures pour fixer la taxe du pain, dans la capitale, au-dessous du prix de revient. Sous l'ancienne monarchie, aux époques de disette, on vendait du pain aux Tuileries à raison de 2 sous la livre. Ce pain s'appelait le *pain du Roi*. Depuis la Révolution, l'autorité eut recours soit au système des approvisionnements faits directement par la ville de Paris et par l'État, soit à celui des primes aux boulangers ou des bons de pain, soit enfin à un système de compensation, consistant à reporter sur les périodes d'abondance, la portion du prix dont on atténue la taxe dans les temps de cherté.

A partir de 1801, et jusqu'en 1823, nous avons, sans aucune interruption, les prix réels du pain, d'après les mercuriales arrêtées à des époques variables ; mais, vers le milieu de cette dernière année, la taxe devient périodique.

PRIX DU PAIN, D'APRÈS LES MERCURIALES, DEPUIS LE 1er JANVIER 1801, JUSQU'AU 30 JUIN 1823 (1).

PÉRIODES DE TAXE.	PAIN de 1re qual. (blanc), les 4 livres. fr.	c.	PAIN de 2e qualité (bis-blanc), les 4 livres. fr.	c.
1801. Du 1er au 5 mai	»	60	»	»
— Du 6 mai au 7 septembre	»	65	»	»
— Du 8 au 22 septembre	»	70	»	»
— Du 23 septembre au 15 novembre	»	80	»	»
— Du 16 au 21 novembre	»	85	»	»
1802. Du 22 novembre 1801 au 19 juillet 1802.	»	90	»	»
— Du 20 juillet au 7 août	»	85	»	»
— Du 8 au 14 août	»	80	»	»
— Du 15 au 22 août	»	75	»	»
1803. Du 23 août 1802 au 10 mai 1803	»	70	»	»
— Du 11 mai au 2 juin	»	65	»	»
1804. Du 3 juin 1803 au 31 janvier 1804	»	60	»	»
— Du 1er février au 10 avril	»	55	»	»
— Du 11 avril au 30 mai	»	50	»	»
— Du 31 mai au 23 juillet	»	45	»	»
— Du 24 juillet au 17 août	»	50	»	»
— Du 18 août au 24 décembre	»	55	»	»
1805-1806. Du 25 déc. 1804 au 23 février 1806.	»	60	»	»
1807. Du 24 février 1806 au 14 janvier 1807.	»	65	»	»
1808. Du 15 février 1807 au 7 avril 1808	»	70	»	»
— Du 8 avril au 15 mai	»	65	»	»
1809-1810. Du 16 mai 1808 au 30 sept. 1810.	»	60	»	»
— Du 1er octobre au 21 novembre	»	65	»	»
1811. Du 22 novemb. 1810 au 6 novemb. 1811.	»	70	»	»
— Du 7 novembre au 18 décembre	»	75	»	»
1812. Du 19 décembre 1811 au 27 janvier 1812.	»	80	»	»
— Du 28 janvier au 5 mars	»	85	»	»
1813. Du 6 mars 1812 au 4 avril 1813	»	90	»	»
— Du 5 au 13 avril	»	85	»	»
— Du 14 avril au 31 août	»	80	»	»

(1) L'absence de toute périodicité régulière dans la taxation du pain jusqu'en 1823, ne nous a pas permis de former un prix moyen annuel, applicable à cette période.

PÉRIODES DE TAXE.		PAIN de 1re qual. (blanc), les 4 livres.		PAIN de 2e qualité (bis-blanc), les 4 livres.	
		fr.	c.	fr.	c.
1813.	Du 1er septembre au 14 novembre	»	75	»	»
—	Du 15 novembre au 12 décembre	»	70	»	»
1814.	Du 13 décembre 1813 au 30 juin 1814	»	65	»	»
1815.	Du 1er juillet 1814 au 28 février 1815	»	60	»	»
—	Du 1er mars au 10 août	»	55	»	»
—	Du 11 août au 8 octobre	»	60	»	»
—	Du 9 octobre au 30 novembre	»	65	»	»
—	Du 1er au 17 décembre	»	70	»	»
1816.	Du 18 décembre 1815 au 15 avril 1816	»	75	»	»
—	Du 16 avril au 23 juillet	»	80	»	»
—	Du 24 juillet au 2 octobre	»	85	»	»
—	Du 3 octobre au 31 décembre	»	90	»	»
1817.	Du 1er janvier au 11 mai	»	90	»	65 (1)
1818.	Du 12 mai 1817 au 25 janvier 1818	1	»	»	75
—	Du 26 au 31 janvier	»	95	»	70
—	Du 1er au 16 février	»	90	»	65
—	Du 17 février au 7 avril	»	85	»	60
—	Du 8 avril au 2 mai	»	80	»	55
—	Du 3 au 31 mai	»	75	»	55
—	Du 1er juin au 9 août	»	70	»	50
—	Du 10 août au 4 décembre	»	75	»	55
—	Du 5 au 29 décembre	»	70	»	50
1819.	Du 30 décembre 1818 au 14 janvier 1819	»	65	»	45
—	Du 15 janvier au 11 août	»	60	»	45
—	Du 12 août au 24 octobre	»	65	»	50
1820.	Du 25 octobre 1819 au 5 avril 1820	»	60	»	45
—	Du 6 au 30 avril	»	65	»	50
—	Du 1er au 3 mai	»	70	»	55
—	Du 4 au 10 mai	»	75	»	60
—	Du 11 mai au 20 août	»	80	»	65
—	Du 21 août au 31 octobre	»	75	»	60
1821.	Du 1er novembre 1820 au 14 mars 1821	»	80	»	60
—	Du 15 mars au 14 avril	»	75	»	55
—	Du 15 au 29 avril	»	70	»	50
—	Du 30 avril au 31 octobre	»	65	»	45

(1) De 1801 à 1817, le pain de deuxième qualité n'était pas assujetti à la taxe.

PÉRIODES DE TAXE.	PAIN de 1re qual. (blanc), les 4 livres.		PAIN de 2e qualité (bis-blanc), les 4 livres.	
	fr.	c.	fr.	c.
1822. Du 1er novembre 1821 au 9 mars 1822..	»	60	»	45
— Du 10 au 31 mars....................	»	55	»	40
— Du 1er avril au 4 juillet................	»	50	»	35
— Du 5 au 19 juillet.....................	»	55	»	40
1823. Du 20 juillet 1822 au 6 avril 1823.....	»	60	»	45
— Du 7 avril au 30 juin.................	»	65	»	50

Le mode de taxation à des époques irrégulières, finit avec le premier semestre de 1823. A partir de ce moment, la taxe est faite exactement chaque quinzaine (1).

PRIX DU PAIN, D'APRÈS LES MERCURIALES, DEPUIS LE 1er JUILLET 1823, JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 1854.

ANNÉES.	Pain de 1re qualité (blanc), les 4 livres.		Pain de 2e qualité (bis-blanc), les 4 livres.	
	fr.	c.	fr.	c.
1823 (2).................	»	58,33	»	43,33
1824.....................	»	54,55	»	40,17
1825.....................	»	60,93	»	45,72
1826.....................	»	58,43	»	43,85
1827.....................	»	64,79	»	49,79
1828.....................	»	79 89	»	64,89
1829.....................	»	91,46	»	76,46
1830.....................	»	78,64	»	63,64

(1) La taxe s'établit sur le prix moyen des farines, première et deuxième qualité réunies, vendues pendant la quinzaine qui précède le jour de la fixation. On obtient le prix de taxe, en multipliant les différents prix de farines, par le nombre de quintaux vendus à ces différents prix, puis on divise le total des sommes, par celui des quintaux vendus pendant la quinzaine. On ajoute au prix moyen fourni par le quotient de cette division, la prime de cuisson ou de fabrication allouée au boulanger, soit 7 fr. par quintal, et l'on divise ce résultat par 130, taux du rendement normal du quintal de farine ; ce qui donne le prix de taxe.

(2) La taxe périodique ne s'applique, pour l'année 1823, qu'au second semestre.

ANNÉES.	Pain de 1re qualité (blanc), les 4 livres.		Pain de 2e qualité (bis blanc), les 4 livres.	
	fr.	c.	fr.	c.
1831	»	79,37	»	64,37
1832 (1)	»	75,21	»	60,21
1833	»	57,50	»	42,50
1834	»	54,89	»	39,89
1835	»	57,18	»	42,18
1836	»	55,83	»	40,83
1837	»	58,64	»	43,64
1838	»	69,06	»	54,06
1839	»	78,22	»	64,89
1840	»	77,66	»	62,70
	le kilogr.		le kilogr.	
	fr.	c.	fr.	c.
1841	»	31,04	»	23,66
1842	»	34,16	»	26,41
1843	»	31,37	»	24,08
1844	»	34,08	»	26,66
1845	»	32,75	»	25,33
1846	»	39,37	»	31,91
1847	»	49,87	»	42,45
1848	»	29,04	»	21,83
1849	»	28,37	»	20,75
1850	»	26,87	»	19,50
1851	»	26,95	»	19,50
1852	»	31,08	»	23,50
1853	»	38,37	»	30,91
1854	»	48,50	»	40,91

En résumé, depuis 1823, époque à partir de laquelle la périodicité régulière de la taxe permet d'établir un calcul exact, le prix moyen du kilogramme de pain blanc est :

					fr. c.
Du 1er juillet	1823 au	30 juin	1833	de	0,34,66
—	1833	—	1843		0,31,95
—	1843	—	1853		0,34,63
—	1843 au	31 déc.	1854		0,36,30

(1) Pour la seconde quinzaine d'avril et la première de mai, les boulangers ont fait une avance de deux liards, dont il leur a été tenu compte, sur la seconde quinzaine d'août et la première d'octobre.

La moyenne générale du prix du kilogramme, du 1er juillet 1823 au 31 décembre 1854, est de 0 fr. 34 c. 40.

On aperçoit aisément, dans les variations de prix qui se manifestent d'une période à l'autre, l'influence des temps exceptionnels de cherté.

On remarquera sans doute que si nous possédons des documents complets sur le prix du pain depuis 1800, nous manquons d'indications précises à ce sujet, pour la presque totalité du XVIIIe siècle. En revanche, nous avons des renseignements plus précis sur les disettes; c'est un complément utile des prix du pain dans le passé.

TABLEAU DES DISETTES, DE 1573 A 1789.

Années de disette.	Prix moyen du setier de blé (1). (Mesure de Paris.) fr.	c.	Prix correspondant de l'hectolitre. fr.	c.
1573..........	46	62	29	88
1574..........	44	25	28	37
1591..........	79	89	51	21
1592..........	47	41	30	39
1595..........	63	21	40	52
1596..........	46	46	29	78
1597..........	42	03	26	94
1598..........	36	50	23	40
1626..........	37	33	23	93
1631..........	44	05	28	24
1632..........	34	13	21	88
1649..........	35	47	22	74
1650..........	49	77	31	90
1651..........	48	14	30	86
1652..........	46	73	29	95
1661..........	49	82	31	94
1662..........	62	78	40	24
1663..........	38	70	24	81

(1) Le setier correspond à 1 hect. 560.

Années de disette.	Prix moyen du setier de blé. (Mesure de Paris.)		Prix correspondant de l'hectolitre.	
	fr.	c.	fr.	c.
1693..........	45	33	29	06
1694..........	60	99	39	10
1699..........	41	87	26	84
1700..........	38	62	24	76
1709..........	55	»	35	26
1710..........	50	»	32	05
1713..........	45	25	29	01
1714..........	40	62	26	04
1725..........	36	»	23	08
1741..........	37	60	24	10
1789..........	35	35	22	66 (1).

Le tableau inédit auquel nous empruntons ces indications, et qui paraît avoir été composé sous la Restauration, à l'occasion de mesures relatives à l'approvisionnement de réserve, fait ressortir que, dans un espace de 229 ans, de 1560 à 1789, on compte 29 années de disette, c'est-à-dire 1 sur 8; 18 disettes sont comprises dans une période de 90 ans, de 1573 à 1663, 11 dans le cours de 126 années, de 1663 à 1789. A deux époques différentes, 1595 et 1649, on a eu des disettes de quatre années consécutives; en 1661, la disette a duré trois ans; à sept époques, elle s'est fait sentir deux années de suite. On ne trouve, dans cet intervalle de plus de deux siècles, que quatre disettes qui n'aient duré qu'un an. Par compensation, il y a de longues séries d'années abondantes. Le tableau ajoute un renseignement intéressant puisé dans un ouvrage anglais du docteur Short (2). Cet auteur a dressé une table de toutes les famines qu'il a pu reconnaître depuis les temps les plus reculés, et il fait observer que ces calamités se produisent avec constance, et exercent leur action d'une

(1) En juin 29 fr. 32 c.—(2) *New observations on bills of mortality.*

manière générale. Des 254 famines dont il fait mention, 15 ont précédé l'ère chrétienne, en commençant par celle qu'éprouva la Palestine au temps d'Abraham. Si l'on soustrait ces 15 famines, et si l'on divise par le reste, les années de notre ère, jusqu'au moment où a été fait le calcul, on constate que la moyenne des intervalles écoulés entre les époques auxquelles ce fléau a visité le genre humain, ne s'élève pas au-dessus de 7 ans et demi. On a vu qu'elle était de 8 ans, dans la période de 229 ans, dont nous venons de parler.

Dans les temps postérieurs à 1789 et jusqu'à l'année 1854, nous rencontrons 13 disettes ou périodes de grande cherté.

TABLEAU DES DISETTES OU PÉRIODES DE CHERTÉ, DE 1790 A 1854 (1).

ANNÉES DE DISETTE ou de grande cherté.	PRIX de l'hectolitre de blé.	ANNÉES DE DISETTE ou de grande cherté.	PRIX de l'hectolitre de blé.
	f. c.		f. c.
1793	22 02 (2)	1829	27 42 (5)
1794 (3)	»		
1795	»	1831	23 46
1802	28 28 (4)	1846	23 99
		1847	31 11
1812	33 60		
		1853	23 84 (6)
1816	28 75	1854	29 81 (7)
1817	38 85		

(1) Les prix indiqués pour les années 1802, 1812, 1816, 1817, 1829 et 1831 sont ceux du blé de première qualité seulement. Les prix des années 1846, 1847, 1853 et 1854 s'appliquent à la fois aux blés de première et de deuxième qualité, ainsi qu'aux blés vieux et nouveaux. — (2) En août, 26 fr. 66 c. — (3) Du 1er juillet 1793 au 30 août 1795, il n'y eut pas de blé vendu à la halle. — (4) En juillet, 36 fr. 50 c. — (5) En mai, 33 fr. 21 c. — (6) En décembre il y a des ventes à 35 fr. 74 c. l'hect. — (7) En janvier l'hect. s'est vendu 36 fr. 20 c.

Si l'on prend isolément cette dernière période de 64 ans, on compte un nombre de disettes relativement plus grand que dans la période ancienne. Le retour des temps de cherté qui se signalait dans celle-ci, au bout de sept ans et demie, peut être constaté à peu près tous les cinq ans en moyenne, dans la période plus rapprochée de nous. Mais de nos jours, le fléau paraît agir moins gravement qu'autrefois; cela tient sans doute à la plus grande production des céréales, au développement de la culture maraîchère, et aussi à la liberté du commerce et au perfectionnement des communications qui, en facilitant les approvisionnements faits à l'étranger, ont contribué à rendre moins désastreuses les crises de subsistances.

En réunissant les deux tableaux qui embrassent ensemble une période de 293 ans, on ne trouve pas moins de 42 disettes ; sur ce nombre :

2	ont duré	4 ans.
2	—	3 ans.
10	—	2 ans.
8	—	1 an seulement.

Si l'on divise ces 293 années par le nombre de disettes ou de crises de cherté, on reconnaît que leur retour peut être signalé à peu près tous les sept ans, en moyenne.

Ce qui fixera surtout l'attention, dans cette statistique des disettes, c'est qu'elles sévissent uniformément à des intervalles très-rapprochés, et par périodes qui s'étendent le plus souvent au delà d'une année. Les administrations publiques ne doivent pas perdre de vue ce point important, lorsqu'elles s'occupent de conjurer, autant qu'il leur est possible, dans l'intérêt des populations, les effets calamiteux de l'insuffisance des récoltes.

CHAPITRE II.

LA VIANDE DE BOUCHERIE.

§ 1. — Commerce de la viande.

La profession de boucher est réglementée, à Paris, comme celle du boulanger. Les bouchers parisiens sont assujettis à diverses obligations, notamment à celles d'acheter leurs bestiaux exclusivement sur les marchés d'approvisionnement de la ville, et de les conduire aux abattoirs de Paris.

Il y a, dans la capitale, 501 bouchers dont les étaux sont répartis sur la surface des douze arrondissements. Au nombre de 46, ils occupent en outre des places dans les marchés, concurremment avec les bouchers forains, autorisés à y exploiter 115 étaux. Il existe donc, dans l'étendue de Paris, 662 boutiques où la viande de boucherie se vend au détail.

Ceux des bouchers qui ne vont pas sur les marchés pour acheter le bétail vivant, s'approvisionnent dans les abattoirs, où 38 de leurs confrères, indépendamment du débit plus ou moins important de leurs étaux particuliers, se livrent à la vente en gros. Ce mode de vente extraréglementaire, mais toléré depuis longtemps, est connu dans le commerce sous le nom de *vente à la cheville*.

La vente à la cheville a procuré sans doute au commerce certaines facilités : le boucher qui ne veut pas se déplacer pour se rendre à Sceaux et à Poissy, achète aux abattoirs des viandes préparées par d'autres mains, et qu'il n'a plus qu'à dépecer ;

il peut encore, en traitant pour des portions de bœuf, pour la moitié d'un veau, ou pour un seul mouton, proportionner sa provision au besoin du moment. Mais ces avantages sont au moins compensés par des inconvénients divers. Le commerce à la cheville tend en effet à faire disparaître les bouchers réguliers, et avec eux la connaissance des meilleures espèces. D'un autre côté, les registres de la caisse de Poissy nous enseignent que les bouchers qu'on appelle *chevillards* achètent sur les marchés, des bestiaux d'un prix généralement inférieur à celui que payent leurs confrères; d'où ressort la preuve évidente qu'ils sont beaucoup moins difficiles que ces derniers sur le choix des animaux (1). Ayant à livrer, non plus le bétail vivant dont on peut avec plus de facilité discerner la race et la valeur alimentaire, mais l'animal abattu et tout divisé par quartiers, n'étant plus d'ailleurs en face d'un consommateur exigeant dont ils tiennent à conserver la clientèle, ces commerçants se préoccupent beaucoup moins des qualités, et, par le fait, ils introduisent dans la consommation, des viandes moins belles et moins nutritives, sans que l'acheteur de seconde main qui obtient chez le boucher détaillant le morceau de son choix, puisse s'en rendre exactement compte.

Par la vente à la cheville, les abattoirs de Paris sont devenus,

(1) Voici la moyenne comparative des prix payés par les bouchers *chevillards* et par les bouchers *réguliers*, pour chaque espèce de bestiaux, dans les six premiers mois de 1854.

		fr.
Bœuf	Bouchers chevillards	434,40
	— réguliers	458,20
Vache	Bouchers chevillards	247,51
	— réguliers	260,96
Veau	Bouchers chevillards	101,26
	— réguliers	106,57
Mouton	Bouchers chevillards	29,92
	— réguliers	31,58

pour ceux des bouchers de cette ville qui veulent faire le commerce en gros, un véritable marché, où les transactions ont lieu de gré à gré. Mais les bouchers forains qui s'occupent de l'approvisionnement de la capitale, ont aussi leur marché en gros; depuis 1849, il se fait, dans les halles, une vente à la criée, où peuvent s'approvisionner sans intermédiaire, les restaurateurs, hôteliers, pensionnats, casernes, établissements publics ou privés, et tous autres gros consommateurs (1). Quelquefois même, les bouchers de Paris achètent sur ce marché, de petites quantités destinées à compléter leur assortiment.

Mais l'institution de la criée, en apportant le double avantage de la concurrence et de la vente directe, a, dans une proportion beaucoup plus forte que le commerce à la cheville, abaissé le niveau des qualités de la viande. C'est par la vente à la criée que s'écoulent les bestiaux défectueux et *mal à pied*, qui s'obtiennent à bas prix, les animaux malingres ou de chétive constitution, auxquels naguère encore le débouché de la consommation parisienne était presque complétement fermé; car avant 1849 les bouchers forains admis sur les marchés, ne pouvaient débiter leur marchandise qu'au détail. La police, sans doute, fait une guerre vigilante aux viandes malsaines et corrompues, et ne permet pas qu'elles soient exposées sur les marchés de la ville; mais elle n'a aucun moyen de

(1) Le commerce en gros de la viande, qui se faisait autrefois dans les halles, a cessé de s'y pratiquer sous l'administration de M. Dubois, préfet de police. « La vente en gros de la viande, sur le carreau des halles, dit ce fonctionnaire, était devenue une espèce d'agiotage; elle passait dans trois ou quatre mains, avant d'arriver au consommateur: elle préjudiciait par conséquent à ses intérêts. D'après les représentations que j'ai faites à votre Excellence, elle m'a autorisé à supprimer la vente en gros. » (*Rapport au ministre de l'intérieur*, du 3 mars 1806, in-4°, p. 46.)

reconnaître et de proscrire celles qui, sans offrir des altérations apparentes, laissent cependant à désirer, au point de vue alimentaire ou hygiénique.

C'est par ces intermédiaires que se font l'achat et le débit de la viande de boucherie, qui est, avec le pain, la base principale de l'alimentation parisienne. Nous ferons connaître plus loin, avec quelque étendue, les quantités auxquelles s'applique cette consommation dans le passé et dans le présent ; mais auparavant il est utile que le lecteur jette avec nous un coup d'œil sur le mouvement des marchés à bestiaux, où s'effectue principalement l'approvisionnement de la capitale.

§ 2. — Mouvement des marchés à bestiaux, affectés à l'approvisionnement de Paris.

Paris possède quatre marchés d'approvisionnement pour les bestiaux de boucherie : les deux marchés de Sceaux et de Poissy, dont l'existence est fort ancienne, et où se vend une quantité considérable de bœufs, de vaches, de veaux et de moutons ; la halle aux veaux de Paris, le marché des Bernardins, qui y est annexé, et le marché de la Chapelle ; ces deux derniers ne sont affectés qu'au commerce des vaches et des taureaux.

Mais on verra plus loin que les marchés parisiens, les deux premiers surtout, qui sont les plus importants, ne servent pas seulement à l'approvisionnement de la capitale, que les bouchers de la banlieue et d'un certain nombre de départements viennent y faire également leurs achats.

Depuis 1812, époque du rétablissement de la caisse de Poissy, qui avait été supprimée pendant la Révolution, on a constaté avec soin les quantités de bestiaux amenés sur les marchés. Les chiffres ci-après prouvent que les arrivages qui les alimentent suivent une progression toujours croissante.

PÉRIODES.	BOEUFS.	VACHES.	VEAUX.	MOUTONS	TOTAL DES TÊTES
De 1812 à 1824 (13 années).					
Moyenne annuelle...........	104,705	12,442	83,437	435,304	635,889
De 1825 à 1834 (10 années).					
Moyenne annuelle...........	118,109	17,331	97,568	543,558	776,567
De 1835 à 1844 (10 années).					
Moyenne annuelle...........	128,759	23,003	108,069	760,422	1,020,253
De 1845 à 1852 (8 années).					
Moyenne annuelle...........	150,683	31,095	120,273	916,388	1,219,470

On peut juger par les chiffres que nous venons d'écrire, de l'importance des arrivages sur les marchés de Paris. Mais il nous a paru curieux de rechercher les provenances de tout ce bétail, et de faire voir au lecteur quelles provinces et quels pays étrangers contribuent, plus ou moins largement, à la production des animaux qui servent à la nourriture du Parisien. Nous avons fait ce travail pour la dernière période de huit années, de 1845 à 1852. S'il était possible de tracer sur une carte, depuis la porte de l'herbage ou le sentier de la prairie jusqu'au chemin de fer ou à la voie pavée qui aboutit à l'abattoir, l'itinéraire des bandes nombreuses de bestiaux dirigées sur la capitale, et si ensuite on se représentait par l'imagination le mouvement que produisent leurs arrivages, des divers points de la circonférence vers le grand centre consommateur, on verrait de longues files de troupeaux s'acheminer incessamment vers Paris, et couvrir les routes de leurs groupes toujours renouvelés.

TABLEAU INDIQUANT LES ARRIVAGES DE BESTIAUX

SUR LES MARCHÉS D'APPROVISIONNEMENT DE PARIS DE 1845 A 1852,

AVEC L'INDICATION DES PAYS DE PROVENANCE.

PROVINCES.	DÉPARTEMENTS.	BŒUFS.	TAUREAUX	VACHES.	VEAUX.	MOUTONS.	TOTAL DES TÊTES.
ALSACE	Rhin (Bas-)	»	»	1	»	»	1
ANJOU	Maine-et-Loire	240,318	221	3,333	473	317,519	561,866
ARTOIS	Pas-de-Calais	50	»	14	979	114,283	115,326
AUVERGNE	Cantal	»	»	40	»	»	40
BERRY	Cher	12 956	»	2,379	10	534,862	550,207
	Indre	26,808	»	2,103	82	467,635	496,628
BOURBONNAIS	Allier	14,467	»	568	»	6,056	21,091
BOURGOGNE	Côte-d'Or	13,683	»	1,723	32	45,238	60,676
	Saône-et-Loire	1,867	»	22	»	194	2,083
	Yonne	2,941	7	197	208	154,460	157,813
BRETAGNE	Loire-Inférieure	7,082	»	120	12	360	7,574
	Ille-et-Vilaine	8	»	»	»	182	190
	Côtes-du-Nord	106	»	1	»	»	107
	Morbihan	464	»	3	»	»	467
	Finistère	213	»	1	5,236	»	5,450
CHAMPAGNE	Ardennes	18	1	53	3,655	8,989	12.716
	Aube	440	5	109	1,990	161,256	163,800
	Marne	18	493	883	19,078	422,604	443,076
	Marne (Haute-)	817	»	123	»	12,230	13,170
FLANDRE	Nord	465	232	169	1,351	265,891	268,108
FRANCHE-COMTÉ	Doubs	49	»	»	»	»	49
	Saône (Haute-)	2,461	»	48	126	90	2,725
GUYENNE	Dordogne	34,866	»	1,197	»	64,610	100,673
	Gironde	1,190	»	834	»	»	2,024
	Garonne (Haute-)	198	»	114	»	»	312
	Pyrenées (Hautes-)	36	»	»	»	»	36
	Landes	110	»	5	»	»	115
	Lot	2,382	»	70	»	563	3,015
	Lot-et-Garonne	1,503	»	743	»	13,328	15,574
ILE-DE-FRANCE	Aisne	1,024	7	12	28	112,000	113,071
	Oise	156	609	2,548	46,816	161,392	211,521
	Seine	1,660	3,273	67,076	1,902	127.381	201,292
	Seine-et-Marne	1,541	924	6,136	123,956	200.332	332,889
	Seine-et-Oise	5,509	1,576	48,077	344,374	1,614,180	2,013,716
LIMOUSIN	Corrèze	30,477	»	5,443	»	11,205	47,125
	Vienne (Haute-)	41,735	»	9,106	253	188,457	239,551
LORRAINE	Meurthe	7	»	7	1	8,655	8,670
	Meuse	131	»	»	»	4,813	4,944
	Moselle	55	5	21	»	6,148	6.229
	Vosges	75	»	»	»	994	1,069
MAINE	Mayenne	7,656	»	249	»	48,417	56,322
	Sarthe	37,001	1	17,836	1,319	29,613	85,770
	A REPORTER...	492,543	7,354	171,366	551,881	5,103,937	6,327,081

PROVINCES.	DÉPARTEMENTS.	BŒUFS.	TAUREAUX	VACHES.	VEAUX.	MOUTONS.	TOTAL DES TÊTES.
	REPORT.......	492,543	7,554	171,366	551,881	5,103,957	6,327,081
MARCHE.........	Creuse............	23,581	»	2,527	»	42,661	68,569
NIVERNAIS.......	Nièvre............	51,012	»	3,968	»	45,927	100,907
NORMANDIE......	Calvados...........	296,844	167	6,952	26	24,299	328,288
	Eure..............	1,517	9	1,436	110,824	44,247	157,833
	Manche............	14,400	»	12	»	20,8[illegible]3	35,2[illegible]5
	Orne..	133,316	»	41,849	1,591	26,[illegible]05	203,261
	Seine-Inférieure....	2,737	227	4,178	11,912	118,546	157,600
ORLÉANAIS......	Eure-et-Loir	1,425	132	3,708	164,924	105,845	276,034
	Loir-et-Cher	48	»	94	561	4,328	5,031
	Loiret............	1,091	111	618	115,996	520,464	638,280
PICARDIE........	Somme............	321	17	474	990	173,785	175,587
POITOU..........	Sèvres (Deux-)....	3,938	»	33	33	360,867	364,873
	Vendée	105,493	74	1,362	1	8,495	115,425
	Vienne...........	9,457	»	589	80	125,940	136,066
SAINTONGE ET ANGOUMOIS.......	Charente	38,501	»	6,300	»	2,474	47,275
	Chareute-Inférieure	28,949	120	1,961	1	26,116	57,147
TOURAINE.......	Indre-et-Loire	646	6	135	3,367	40,818	44,972
VIVARAIS ET GÉVAUDAN	Loire (Haute-)......	8	»	1,195	»	»	1,203
PAYS ÉTRANGERS.	Hollande..........	»	9	3	»	11,231	11,243
	Belgique...........	7	»	»	18	3,808	3,833
	Allemagne.........	»	»	»	»	516,363	516,363
	Angleterre.........	»	»	»	»	3,178	3,178
	Prusse............	32	»	»	»	160	192
	Hongrie...........	»	»	»	»	149	149
	Piémont...........	»	»	»	»	122	122
	TOTAUX.......	1,203,466	8,226	248,760	962,207	7,331,108	9,755,767
	MOYENNE ANNUELLE.	150,683	1,028	31,095	120,275	916,388	1,219,470

Au moyen de ce tableau, dans lequel nous avons réuni, pour chaque province, chaque département et chaque pays étranger, les arrivages cumulés de huit années, on peut constater que, pour la production des bœufs, les départements du Calvados, de Maine-et-Loire, de l'Orne et de la Vendée occupent le premier rang. Viennent ensuite la Nièvre, la Haute-Vienne, la Charente, la Sarthe, la Dordogne, la Charente-Inférieure, la Creuse, l'Allier, la Côte-d'Or et le Cher.

Les vaches arrivent surtout des départements de la Seine, de Seine-et-Oise, de l'Orne et de la Sarthe.

Les veaux sont fournis principalement par les départements de Seine-et-Oise, d'Eure-et-Loir, de Seine-et-Marne, du Loiret, de l'Eure, de l'Oise, de la Marne et de la Seine-Inférieure.

Les moutons sont tirés, en grande partie, de Seine-et-Oise, du Cher, du Loiret, de l'Allemagne, de l'Indre, de la Marne, des Deux-Sèvres, de Maine-et-Loire, du Nord, de Seine-et-Marne, de la Haute-Vienne, de la Somme, de l'Oise, de l'Aube et de la Vienne.

Ont concouru à l'approvisionnement des marchés de Paris:

En 1845...	52	départements français.	—	5	pays étrangers.
1846...	53	—		3	—
1847...	51	—		4	—
1848...	50	—		3	—
1849...	51	—		3	—
1850...	52	—		2	—
1851...	51	—		1	—
1852...	55	—		3	—

La situation, sous ce rapport, ne s'est pas modifiée dans ces deux dernières années : le rayon approvisionneur n'embrassait, en 1853, que 49 départements français et 3 pays étrangers; en 1854, 53 départements et 5 pays étrangers seulement, s'y trouvent compris.

On voit que, malgré les facilités offertes par le prolongement successif des voies de communication rapide, les zones de notre approvisionnement ne se sont pas agrandies. Deux circonstances cependant pourront contribuer dans l'avenir à leur extension : l'achèvement du réseau des chemins de fer, particulièrement des lignes secondaires, et par-dessus tout, le maintien du tarif actuel de douanes, lorsque la cherté des subsistances aura cessé de faire sentir aussi gravement ses effets, chez les nations productrices qui nous entourent.

Nous venons de considérer l'approvisionnement dans son ensemble ; il peut être intéressant de savoir comment il se répartit, d'abord entre les quatre marchés, puis entre les divers lieux consommateurs.

Dans la période de huit années que nous avons déjà prise pour base de nos calculs, le nombre de têtes de bestiaux dont la vente a été reconnue par la caisse de Poissy sur les marchés parisiens, s'est élevé, en moyenne, pour chaque année et pour chaque marché, aux chiffres ci-après :

	Bœufs.	Vaches.	Veaux.	Moutons.
Marché de Sceaux...........	55,496	14,057	18,857	459,014
— de Poissy............	81,995	6,944	53,424	342,095
— des Bernardins.......	»	4,384	32,360	»
— de la Chapelle........	»	1,965	»	»
Totaux......	137,491	27,350	104,641	801,109

La boucherie de Paris, celle de la banlieue et des départements, ont concouru aux achats, dans les proportions suivantes :

	Bœufs.	Vaches.	Veaux.	Moutons.
Bouchers de Paris...........	80,781	19,870	77,677	488,741
— de la banlieue......	30,292	5,645	22,438	223,911
— des départements....	26,418	1,835	4,526	88,457
Totaux......	137,491	27,350	104,641	801,109

On remarque, entre la moyenne des arrivages et celle des achats, un défaut de concordance qui provient de deux causes principales : il y a, chaque jour de marché, un certain nombre de bestiaux invendus qui sont renvoyés au marché suivant ; ces bestiaux *de renvoi*, comme on les appelle, forment, dans le chiffre total des arrivages de l'année, des doubles emplois dont il faut tenir compte. D'un autre côté, la constatation des achats faits par les bouchers forains, et que la caisse de Poissy n'est pas chargée de payer, ne s'effectue pas avec la même régularité, on le conçoit, que lorsqu'il s'agit de ceux des bouchers de Paris, que la caisse de Poissy a mission de solder, sans aucune exception.

Le tableau qu'on vient de lire fait voir la proportion des achats faits pour les départements sur les marchés de Paris. Il révèle tout l'intérêt qu'il y a pour le producteur, aussi bien que pour le consommateur, à maintenir le régime des grands marchés où la denrée arrive toujours avec abondance. La masse des achats effectués par la boucherie foraine, s'applique en général aux départements situés dans un rayon de vingt lieues autour de Paris. Cependant les bouchers des villes situées au delà, principalement vers le nord, font aussi, sur nos marchés, des achats d'une certaine importance, nonobstant la surcharge des frais de transport. En 1854, ces achats ont porté sur 2,066 bœufs, 400 vaches et 2,224 moutons. Senlis, Creil, Clermont, Beauvais, Amiens et Lille, figurent, pour une bonne part, dans l'état que nous avons sous les yeux; mais on est surpris d'y voir mentionnés des achats faits pour des villes de Normandie, voisines des lieux de production. Rouen a ainsi acheté 387 bœufs en 1854, le Havre 84. Dieppe et même Lisieux y sont également portés pour quelques têtes.

Dans l'immense quantité de bétail qui forme l'ensemble de l'approvisionnement, on distingue des animaux des meilleures races et bien engraissés. C'est surtout parmi ces espèces que la boucherie de Paris opère ses achats. Examinons les caractères principaux qui fixent le choix de l'acheteur, selon la saison, et l'abondance des arrivages.

En premier ordre, se présentent les bœufs de la Normandie, particulièrement ceux du Cotentin, supérieurs à tous autres; ils arrivent sur les marchés depuis le mois de mai, jusqu'au mois de février.

Vient ensuite le bœuf Cholet, de la province d'Anjou, le bœuf Charollais, celui de la Saintonge et le bœuf Manceau engraissé en Cholet; ils alimentent les marchés une partie de l'année, principalement pendant l'hiver.

On recherche encore le bœuf du Périgord, de la Gascogne, du Limousin, celui du Nivernais, croisé avec la race Charollaise, puis le bœuf franc-comtois. Ces espèces se vendent toute l'année, mais plus abondamment en juillet, août, septembre et octobre.

A la suite, on trouve les bœufs du Marais, de la Vienne, les bœufs Nantais, ceux du Bourbonnais, de la Bourgogne, du Berry et de la Marche.

Les vaches grasses, désignées sous le nom de *vaches cordières*, entrent presque toutes dans la consommation parisienne; elles pèsent en général près de 275 kil. Ces vaches, quoiqu'elles aient fourni du lait pendant plusieurs années, sont d'excellente qualité, à cause de leur alimentation exceptionnelle; elles appartiennent presque entièrement aux races normande et flamande.

Les vaches de bande achetées pour Paris, sont choisies parmi les plus belles espèces des provenances auxquelles appartiennent les meilleurs bœufs.

Les veaux destinés à l'approvisionnement de Paris, se font tous remarquer par leur qualité supérieure. Ces animaux sont élevés spécialement pour la consommation de cette ville, et la province connaît à peine la saveur et la beauté de leurs produits. Dès leur naissance, ils sont soumis à un régime de nourriture, qui bientôt donne à leur chair la blancheur et la délicatesse qui la font rechercher. Ils sont ensuite livrés à la boucherie à deux ou trois mois; on en trouve également de trois mois et demi et même de quatre mois; mais ici, c'est l'exception, et il faut reconnaître que les plus âgés, comme les trop jeunes, ne sont pas généralement les plus estimés.

En ce qui concerne les moutons achetés pour Paris, on distingue d'abord les moutons allemands. Ceux-ci ont la préférence sur toutes les espèces, françaises ou étrangères. Ce-

pendant leur chair, quoique supérieure, n'égale peut-être pas en qualité et en finesse, celle de certaines de nos espèces; mais elle est plus abondante. Le mouton allemand est d'un poids élevé; il est livré à la consommation à trois ou quatre ans. On le tire généralement du Wurtemberg, de la Bavière et du duché de Bade. Les arrivages les plus nombreux s'opèrent de mai en janvier.

Après le mouton allemand, viennent ceux de la Gâtine et du Poitou. Ces espèces, mais plus particulièrement la première, sont d'une bonne qualité, quoique d'un poids un peu inférieur; l'abattage a lieu à trois ou quatre ans. Les marchés de Paris reçoivent ces moutons dans tout le cours de l'année, mais en plus grand nombre, depuis janvier jusqu'en mai.

Les moutons flamands et picards, qui se placent en troisième ligne, rencontrent, en leur saison, une préférence marquée, tant à cause de leur poids que de la bonne qualité de leur viande. Ils ne pèsent guère moins de 25 kil., et paraissent sur les marchés à trois ou quatre ans, de décembre en avril; plus tard, ceux qui y viennent encore, cessent d'être recherchés par la boucherie de Paris.

Ensuite arrive le métis. Ce mouton est généralement aussi d'un poids assez élevé, qui n'est guère inférieur à 22 kil.; sa chair n'est pas très-fine, mais elle rend beaucoup. On l'abat ordinairement à quatre ou cinq ans, c'est-à-dire à une époque relativement tardive. Cela vient de ce que la laine du métis étant de qualité supérieure, le fermier retire chaque année un notable bénéfice de ses toisons. Il conserve donc plus longtemps ses moutons, sans pouvoir cependant dépasser le terme au delà duquel leur viande perdrait de sa valeur. Le métis se vend toute l'année; il est fourni par les départements d'Eure-et-Loir, de Seine-et-Marne, de Seine-et-Oise et de la Seine.

Le mouton soissonnais est d'une excellente qualité; il pèse

20 kil. Le champenois vient après; croisé avec le métis, il est également de bonne qualité, mais son poids est faible (18 kil.). Il n'est ordinairement livré à la consommation que de quatre à cinq ans, à cause de la finesse de sa laine qui le fait conserver aussi plus longtemps à la bergerie. Les arrivages commencent en mai et finissent en novembre; en hiver, on rencontre cependant encore sur les marchés, quelques moutons soissonnais ou champenois.

On peut mentionner encore dans cet ordre le mouton bourguignon, qui est également métisé. Sa qualité est estimée; vendu à quatre ou cinq ans, il est d'un poids à peu près égal à celui du champenois. Il alimente les marchés parisiens pendant toute l'année.

Le mouton des Ardennes et celui de la Lorraine se classent après le bourguignon; ils sont aussi de bonne qualité. Leur poids moyen est d'environ 18 kil., quoiqu'on les abatte de deux à trois ans. Ils arrivent toute l'année, mais plus particulièrement pendant l'été.

On distingue aussi le mouton du Berry, du Nivernais, du Bocage et de la Sologne. La chair de ces animaux est fine, mais son rendement est peu élevé (16 kil.). On les conduit sur les marchés de deux à trois ans. Ils fournissent les marchés pendant toute l'année avec abondance, mais plus encore l'été.

N'oublions pas enfin le mouton de Gascogne. La viande de ce mouton est bonne, surtout de mai en juillet. C'est pendant ce temps surtout, qu'il est acheté pour Paris. Son poids moyen est alors de 16 kil.; on l'abat de trois à quatre ans.

§ 3. — Poids moyens des bestiaux.

De toute ancienneté et jusqu'en ces derniers temps, les droits imposés à l'entrée des villes, sur les bestiaux, étaient perçus par tête; mais une loi du 10 mai 1846 a prescrit, que

désormais la taxe d'octroi sur les bestiaux de toute espèce serait établie, à raison du poids des animaux, et perçue au kilogramme. Il n'a été fait exception à cette règle, que pour les villes où la taxe sur les bœufs n'excéderait pas 8 fr.; dans ce cas seulement, le droit d'octroi pouvait continuer à être fixé par tête.

Dans la pensée des promoteurs de la loi de 1846, le nouveau mode de perception devait, par la faveur accordée aux petites espèces, en accroître la production, et contribuer à augmenter la consommation de la viande dans les villes, particulièrement à Paris. Il y a plus de sept ans que la mesure reçoit son application, et déjà l'on peut reconnaître que le but de ceux qui l'ont provoquée, ne paraît pas devoir être rempli, du moins en ce qui regarde la capitale. On en verra plus loin les causes. La substitution du droit au poids à la taxe établie par tête, n'a pas moins réalisé un progrès réel, puisqu'elle a permis de n'imposer à la denrée qu'une charge proportionnelle à sa quantité effective.

Le nouveau mode de perception a donné, en outre, le moyen de constater avec certitude, la consommation de la viande dans les grands centres de population, ce qu'on ne pouvait faire dans le système du droit par tête.

Voilà pourquoi il faut se mettre en garde contre les supputations hasardées de la plupart des auteurs qui ont entrepris de faire connaître la consommation de la viande pour les époques anciennes. Ne possédant déjà qu'une connaissance fort imparfaite de la population, ils avaient une idée plus vague encore du poids moyen des animaux, base nécessaire de toute évaluation. De là des divergences très-considérables dans l'adoption de ce point de départ. On en jugera par le tableau ci-après, qui résume les données admises, d'abord par les économistes qui ont traité cette matière, ensuite par l'administration elle-même dans l'application de diverses mesures de sa compétence.

POIDS MOYENS PRIS POUR BASE DE L'ÉVALUATION DES QUANTITÉS DE VIANDE PRODUITES PAR LES BESTIAUX LIVRÉS A LA CONSOMMATION.

	Bœufs.	Vaches.	Veaux.	Moutons.
D'après Lavoisier (1791).............	700 liv.	360 liv.	72 liv.	50 liv.
D'après M. Tessier (1793)............	600	350	75	40
D'après le rapport d'Aubert (an VI) ..	700	350	72	50
D'après M. Benoiston de Châteauneuf.	450	450	90	36
Poids admis par l'administration, d'après diverses expériences, avant la conversion du droit par tête en droit au poids............................	325 kil.	250 kil.	65 kil.	22 kil.
Poids ayant servi de base à la conversion du droit.........................	350	250	70	22

Lavoisier, ainsi qu'il prend lui-même le soin d'en avertir ses lecteurs, a forcé un peu, dans sa base d'évaluation, le poids des bestiaux, et cette exagération ne s'applique pas seulement, comme il le dit, aux vaches et aux veaux, mais encore aux bœufs et même aux moutons.

Aubert s'est borné à reproduire les chiffres de Lavoisier, sauf une légère différence pour le poids des vaches.

Quant à M. Benoiston de Châteauneuf, en voulant rectifier les données de Lavoisier et en adoptant, pour les bœufs consommés avant la Révolution aussi bien que de nos jours, le poids de 450 livres, il est tombé dans l'excès contraire. Ce chiffre, en effet, est bien au-dessous de la moyenne du poids des animaux achetés de tout temps pour Paris. M. Benoiston de Châteauneuf, dans les informations qu'il a recueillies sur les animaux vendus à Sceaux et à Poissy, ne paraît pas avoir tenu compte de la différence notable qui a toujours existé, sous le rapport du poids, entre les bestiaux amenés dans les abattoirs parisiens et ceux que la boucherie foraine achète pour les départements. Le rendement de 450 livres ne saurait concerner que les bœufs destinés alors à la consommation extérieure. Le poids assigné aux moutons est également un

peu faible. En revanche, celui des vaches est trop élevé : antérieurement à la Révolution, le poids de ces animaux ne pouvait atteindre ce chiffre, et en aucun temps, il n'a pu être considéré comme égal à celui des bœufs.

Les données fournies par M. Tessier, nous paraissent se rapprocher beaucoup de la vérité, sauf en ce qui touche les veaux, dont il a fixé un peu trop haut le poids en viande.

Des indications précises, puisées dans les archives de l'administration, nous ont permis de constater que, dans la période de 1750 à 1780, le bœuf, acheté par la boucherie de Paris, était généralement du poids moyen de 600 livres, en viande nette. C'était la base adoptée par les agents de l'autorité pour l'établissement des mercuriales qu'ils étaient chargés de fournir périodiquement. On ne trouve, pour les veaux et les moutons, aucune indication de leur poids moyen ; mais on comptait alors que le boucher de Paris débitait 300 livres de viande de veau et de mouton, dénommés *menu*, pour un bœuf de 600 livres. Si, pour évaluer les quantités de viande provenant des veaux et des moutons, on prend la base de 70 livres pour les premiers et de 40 livres pour les autres, on atteint à peu près la proportion indiquée.

On peut donc sûrement, d'après ces données, adopter comme poids moyen des animaux de boucherie, dans la période de 1750 à 1786 :

Pour les bœufs..................	600 livres.
Pour les veaux..................	70
Pour les moutons..............	40

Quant au poids moyen des vaches, il nous paraît pouvoir être fixé à 330 livres.

M. Tessier, qui écrivait en 1793, assigne, comme nous, aux bœufs destinés à la consommation parisienne, le poids

de 600 livres, et il s'appuie sur l'assertion des meilleurs bouchers, qui lui avaient attesté que tel était le poids commun de ces animaux en viande nette.

Mais ces chiffres, que nous tenons pour vrais, ne sont pas suffisants, si, poursuivant les calculs au delà du dernier siècle, on veut rechercher quelle a été, dans celui-ci et jusqu'à nos jours, la consommation de la viande. Il est bien certain que depuis cinquante ans, le poids de la plupart des animaux de boucherie s'est accru, sous l'influence de diverses causes. Le mouvement des esprits qui a suivi la révolution de 1789, s'est étendu jusqu'aux théories qui touchent à l'agriculture; les comices agricoles, se multipliant de plus en plus, ont fait, sur beaucoup de points, déserter la routine, et les cultivateurs intelligents traçant le chemin, on s'est attaché à l'étude des améliorations dans l'art d'obtenir du sol des produits meilleurs et plus abondants. D'un autre côté, l'attention s'est portée avec plus de soin vers l'élève des bestiaux. On a introduit en France les prairies artificielles, et l'on a augmenté successivement les surfaces consacrées à ces cultures; on a fait divers essais d'alimentation, dans lesquels l'emploi de la betterave, des pommes de terre et de diverses plantes fourragères jouait un certain rôle. Ensuite le Gouvernement, jaloux de doter notre pays des avantages attachés à la propagation des meilleures races étrangères, a fait acheter en Angleterre des taureaux et des vaches de choix; il s'est livré, dans ses établissements, à des essais heureux, et, par ses exemples, il a favorisé près des éleveurs, l'acclimatation et le croisement de ces animaux avec les bonnes races indigènes. L'institution du concours de Poissy et des concours régionaux a contribué au succès de ces innovations appréciées aujourd'hui à leur juste valeur. On a ainsi obtenu des produits perfectionnés qui, à raison de leur conformation et de diverses autres aptitudes,

se prêtaient à un engraissement précoce et plus complet. Il est maintenant incontestable que lorsque, dans l'engraissement, on agit sur certaines races, le volume de la chair des animaux prend un développement rapide, notamment parce que la graisse, ne s'accumulant plus en aussi grande quantité dans les cavités abdominales, pénètre dans les tissus cellulaires. Les animaux gagnent alors en poids alimentaire, ce qu'ils perdent en suif.

A l'égard des vaches, l'extension chaque jour plus grande de l'usage du lait a fait de plus en plus rechercher les meilleures races, douées d'une merveilleuse faculté d'engraissement. Les bêtes de cette espèce sont une double richesse; car dès qu'elles perdent leurs qualités lactifères, et cessent de donner, sous ce rapport, des produits avantageux, elles sont encore une ressource précieuse pour la boucherie, à laquelle elles fournissent une viande abondante et salubre. C'est la grande consommation du lait à Paris qui a augmenté, principalement dans la Seine et dans Seine-et-Oise, le nombre des vaches laitières, et c'est ce qui explique l'accroissement progressif du nombre de têtes de cette espèce, amenées chaque année dans les abattoirs parisiens.

Nous avons dit plus haut que les veaux destinés à la subsistance de l'habitant de Paris, sont nourris et engraissés avec un soin particulier, et qu'abattus à un âge plus avancé qu'autrefois, ils donnent un rendement beaucoup plus considérable.

Quant aux moutons, leur poids a peu varié.

Mais parmi les causes qui ont contribué à augmenter le poids des bestiaux, on en trouve une toute spéciale dans le goût du Parisien pour les belles viandes. Nos marchés, qui reçoivent près du double de la provision de Paris, offrent naturellement à la boucherie de cette ville, le moyen de faire plus judicieusement ses achats, et de porter ses choix sur les

sujets les mieux engraissés des meilleures races. Voilà pourquoi la consommation parisienne absorbe l'élite des bestiaux qui composent tout l'approvisionnement.

Sans doute, l'action des diverses causes que nous venons de résumer, a dû se faire sentir lentement, et l'on ne saurait en assigner le point de départ précis, non plus que le moment où leurs effets peuvent être positivement constatés. Cependant il résulte des renseignements que nous avons recueillis, que, depuis le commencement de ce siècle jusqu'à nos jours, l'amélioration des races, ou plutôt l'augmentation successive du poids des bestiaux servant à la subsistance de l'habitant de Paris, peut être assez exactement partagée en deux périodes. Dans la première, de 1800 à 1818, le rendement des animaux de boucherie peut être évalué comme ci-après :

Bœuf..........................	325 kil.
Vache..........................	230
Veau..........................	65
Mouton..........................	22

Ces poids résultent de données diverses et de faits observés avec soin par l'administration ; ils étaient admis par elle, avant les études entreprises, pour préparer la mesure de la conversion du droit par tête en droit au poids.

Dans la seconde période, c'est-à-dire depuis 1819, nous avons dû adopter les poids qui ont servi de base à la conversion, et qui ont été déterminés à la suite d'expériences longues et minutieuses. Ces poids sont ceux-ci :

Pour le bœuf..........................	350 kil.
Pour la vache..........................	230
Pour le veau..........................	70
Pour le mouton..........................	22

Sur ces derniers chiffres, il ne saurait plus maintenant s'élever aucun doute ; car une application de huit années permet aujourd'hui d'en affirmer absolument l'exactitude,

RENDEMENT EFFECTIF EN VIANDE, DES ANIMAUX DE BOUCHERIE, COMPARÉ AU RENDEMENT ÉVALUÉ D'APRÈS LES POIDS ADMIS POUR LA CONVERSION DU DROIT PAR TÊTE EN DROIT AU POIDS.

ANNÉES	RENDEMENT d'après les poids adoptés pour la conversion.	RENDEMENT EFFECTIF.	DÉFICIT.	EXCÉDANT.	PROPORTION POUR % du déficit.	PROPORTION POUR % de l'excédant.
	kil.	kil.	kil.	kil.		
1847	51,292,336	49,023,581	2,268,755	»	4,423	»
1849	47,043,440	46,551,074	492,366	»	1,046	»
1850	48,757,328	48,290,209 1/2	467,118 1/2	»	0,958	»
1851	49,915,024	50,136,981	»	221,957	»	0,444
1852	52,600,736	51,645,198	955,538	»	1,816	»
1853	54,888,189	53,695,491	1,192,698	»	2,172	»
1854	53,452,179	51,569,628	1,882,551	»	3,520	»

On ne pouvait, dans la fixation des moyennes de poids qui ont servi de base à la conversion, approcher plus près de la vérité. Ce tableau le prouve; il semble montrer en outre, qu'en 1847, à l'origine de la mesure, la boucherie de Paris aurait essayé de s'approvisionner en petits bestiaux; mais nous sommes plus porté à croire, que l'arrivage des petits bestiaux, dans le cours de cette année, était favorisé surtout par la cherté des grains. Après cette première année d'épreuve, le déficit du rendement effectif se maintient faible, et il disparaît en 1851, pour faire place à un excédant. Dans les deux années qui suivent, le déficit se reproduit et s'accroît; mais il reste peu considérable. L'augmentation du prix de la viande semble avoir provoqué les éleveurs, comme en 1847, à envoyer un peu plus tôt leurs produits sur les marchés. Peut-

être aussi faut-il reconnaître que le poids assigné aux moutons, est en réalité un peu trop élevé comme chiffre moyen.

Il n'en demeure pas moins établi par les documents officiels, aussi bien que par des calculs reposant sur une base positive, que dans la conversion en viande du nombre des divers animaux de boucherie, il faut attribuer à chaque espèce, dans le passé, les poids moyens que nous avons indiqués. Il ne saurait y avoir de doute, que pour le point de départ de chacune des périodes ; mais des renseignements pris avec soin nous donnent lieu de croire à l'exactitude de nos appréciations.

Ces résultats si péremptoires contredisent formellement l'assertion de ceux qui ont prétendu que, depuis 1811, le poids des bestiaux aurait sensiblement décru (1). Le bœuf de 8 à 900 livres dont parle Delamare (2), et qui, selon lui, se consommait vers 1710, est évidemment un sujet exceptionnel, ou du moins un animal de race normande des plus forts poids. Delamare, si exact pour la reproduction des textes et pour ses analyses, est très-hasardeux dans l'énoncé des indications statistiques, rares d'ailleurs, qu'il a données incidemment. Nous aurons encore l'occasion de le faire remarquer.

D'après les observations qui précèdent, nous prendrons les chiffres ci-après, pour base de nos évaluations par le nombre de têtes abattues, des quantités de viande consommées annuellement à Paris :

(1) *Rapport sur l'organisation du commerce de la boucherie*, par M. Boulay (de la Meurthe). L'honorable rapporteur, en exprimant l'opinion que nous combattons, a accordé trop d'autorité à des notes inexactes, ou même à des données que, malgré leur origine officielle, il est permis de révoquer en doute ; car elles sont le résultat de simples appréciations d'agents ou de personnes plus ou moins autorisées, et non de constatations positives.

(2) *Traité de la police*, t. II, p. 1278.

	Bœuf.	Vache.	Veau.	Mouton.
Pour la période de 1750 à 1786........	600 liv.	330 liv.	70 liv.	40 liv.
— 1800 à 1818.........	325 kil.	230 kil.	65 kil.	22 kil.
— 1819 à 1846.........	350	230	70	22

§ 4. — Consommation de Paris en viande de boucherie, aux diverses époques.

Avant Lavoisier, aucun des auteurs qui ont écrit sur l'approvisionnement de Paris, n'avait essayé de se rendre compte des quantités effectives de viande de boucherie, introduites aux anciennes époques dans la consommation de la capitale. Ces auteurs se sont contentés de donner, au sujet de cette consommation, des renseignements numériques résultant de témoignages suspects, ou établis d'après des enquêtes insuffisantes.

Nous avons réuni toutes ces indications dans le tableau qu'on va lire :

ÉPOQUES.	BOEUFS ET VACHES.	BOEUFS.	VACHES.	VEAUX.	MOUTONS.
1634. D'après un mémoire dressé par ordre de Michel Letellier, procureur du roi au Châtelet (1)...............	50,000	»	»	70,000	416,000
1637. D'après un mémoire dressé du temps de Richelieu (2)............	40,000	»	»	67,800	368,000
1688. D'après les registres du Châtelet (3)..........	62,000	»	»	115,000	64,000
1715. D'après Delamare (4)..	60,000	»	»	200,000	416,000
1722. D'après Savary (5)....	60,000	»	»	»	430,000
1779. D'après Hurtaut et Magny (6)..............	100,000	»	»	120,000	54,000
1781 à 1786. D'après un rapport au conseil des Cinq-Cents (7)................	»	72,258	15,345	97,188	524,039
Avant 1789. D'après Lavoisier (8)................	»	70,000	18,000	120,000	350,000
Avant 1789. D'après M. Tessier (9)................	»	74,589	13,823	100,300	339,893

(1) Sauval, *Histoire et recherches des antiquités de Paris*, t. Ier, p. 26. — Savary, *Dictionnaire universel du commerce*, p. 3 (1741). Savary mentionne aussi un relevé trouvé dans les papiers de son père, fermier général, et duquel il résultait qu'en 1659, les consommations s'étaient accrues, pour la plupart, d'un huitième, comparativement à 1634.

(2) Rapporté par M. Tessier, *Encyclopédie méthodique*, Agriculture, t. III, v° *Consommations de Paris*.

(3) Selon M. Benoiston de Châteauneuf.

(4) *Traité de la police*, t. II, p. 1146.

(5) *Dictionnaire universel du commerce*, p. 4.

(6) *Dictionnaire historique de la ville de Paris*, v° Habitants de Paris (1779).

(7) Rapport fait par Aubert au conseil des Cinq-Cents, le 2 fructidor an VI, à l'occasion du rétablissement de l'octroi.

(8) Résultats d'un ouvrage intitulé: *De la richesse territoriale du royaume de France*, p. 41 (1819).

(9) *Encyclopédie méthodique*, loco citato.

Les chiffres qui se rapportent aux années 1634 et 1637, paraissent assez vraisemblables ; ils sont le résultat de recherches conduites avec méthode par des personnes qui devaient être bien informées.

Les nombres donnés pour 1688 par M. Benoiston de Châteauneuf, d'après les registres du Châtelet, sont évidemment inexacts, au moins pour les moutons. La population parisienne consommait à cette époque en viande de mouton, des quantités cinq ou six fois plus considérables. Nous avons essayé de vérifier l'assertion de M. Benoiston de Châteauneuf, sur les documents originaux ; mais nous n'avons pu y parvenir.

Les indications données par Delamare ne sont pas plus vraies ; au commencement du XVIIIe siècle, le nombre des veaux consommés à Paris, ne pouvait s'élever à 200,000 ; ce chiffre est exagéré de plus du double.

Les nombres rapportés par Hurtaut et Magny vers 1779, dans un article de quelques lignes, ne méritaient pas l'honneur de la citation qu'on en a faite ; ils sont de tous points erronés, ainsi qu'on le verra plus loin. La consommation du mouton notamment, était, vers ce temps, sept ou huit fois plus forte, que celle indiquée si sommairement par ces auteurs.

Les chiffres accusés pour les années 1781 à 1789, ont été obtenus par des dépouillements effectués sur les documents officiels. Ceux renfermés dans le rapport d'Aubert, sont le résultat d'un travail fait, en l'an VI, avec beaucoup de soin, par M. Goussard, commissaire de la comptabilité nationale.

Les nombres fournis par Lavoisier et par M. Tessier, quoique différant d'une manière sensible, méritent toute créance ; mais Lavoisier paraît avoir arrondi trop largement ses résultats. Les chiffres donnés par M. Tessier sont évidemment plus admissibles.

C'est à tort cependant que cet économiste a critiqué les calculs de l'illustre savant; tous les deux, ils ont pu obtenir des produits dissemblables, sans cesser d'être exacts. Leur désaccord provient sans doute, de ce qu'ils n'ont pas adopté le même point de départ, pour calculer leurs moyennes. M. Tessier, par exemple, en ne portant qu'à 13,823 le nombre des vaches abattues, fait remarquer l'exagération du chiffre de 18,000 donné par Lavoisier. Mais il a perdu de vue que cette consommation a été de tout temps fort variable; les documents officiels que nous avons interrogés, renferment la preuve que, de 1768 à 1774, le nombre des vaches consommées à Paris, s'est élevé moyennement à 18,729. Lavoisier et M. Tessier ont donc pu, sans manquer d'exactitude, accuser des chiffres peu concordants.

Nous sommes, au surplus, en mesure de rectifier ces données diverses; nous avons découvert, dans les archives de l'administration et coordonné, pour une période non interrompue de trente années, de 1751 à 1780, les chiffres de la consommation annuelle de la capitale, en bestiaux de boucherie. Leur reproduction détaillée, pour chacune des années de cette période, nous a paru utile; car, en dehors des résultats insuffisants mentionnés plus haut, on ne possède, pour la seconde moitié du dernier siècle, aucune donnée sur laquelle on puisse asseoir avec quelque certitude, des calculs de consommation. Malheureusement, on a confondu les bœufs et les vaches; nous n'avons trouvé la division opérée, que pour les six années dont nous venons de parler, de 1768 à 1774.

	Bœufs et vaches.	Veaux.	Moutons.
1751........	95,690	103,660	392,238
1752........	106,495	113,136	428,487
1753........	100,065	91,615	374,229
1754........	98,572	83,852	367,702
1755........	101,046	93,229	381,576

	Bœufs et vaches.	Veaux.	Moutons.
1756........	100,055	97.678	386,320
1757........	97,259	103,024	386,452
1758........	102,975	105,583	406,482
1759........	93,613	97,326	342.924
1760........	90,516	90,745	367.772
1761........	98,424	105.082	388,999
1762........	93,226	96,804	367,632
1763........	102,489	96,530	430,665
1764........	94,057	106,558	367.940
1765........	96,825	116.561	350,856
1766........	104.587	99.982	422,416
1767........	90,788	97,368	355,284
1768........	84,541	99,379	338,352
1769........	94,687	124.029	383.254
1770........	83,524	101,843	336.051
1771........	91,484	109,994	346,663
1772........	85,018	99,268	322,946
1773........	84,380	101,960	348,532
1774........	91,671	108,127	375,502
1775........	87,186	97,614	351,810
1776........	92,337	89,904	365,159
1777........	105,851	102,656	454,545
1778........	96,554	97,684	382,381
1779........	92,985	97,760	378,383
1780........	101,270	107,123	445,607

Au moyen des chiffres qu'on vient de lire, du relevé fait en l'an VI par M. Goussard et des archives de l'octroi, nous avons dressé le tableau ci-après qui donne, de 1751 jusqu'à nos jours, c'est-à-dire pour plus d'un siècle, la moyenne annuelle, par espèce, du nombre de bestiaux de boucherie abattus pour la consommation de Paris, moyenne prise généralement sur des périodes de dix années.

PÉRIODES.	BŒUFS ET VACHES.	VACHES.	VEAUX.	MOUTONS.	TOTAL DES TÊTES.
De 1751 à 1760 (10 années).	98,629	»	97,984	383,418	580,031
De 1761 à 1770 (10 années).	94,314	»	104,413	374,144	572,871
De 1771 à 1780 (10 années).	92,873	»	101,209	377,158	571,240
De 1781 à 1786, d'après le dépouillement fait en l'an VI, par M. Goussard (6 années).	Bœufs. 72,258	13,345	97,188	324,039	506,830
Pour les temps postérieurs à la révolution depuis le rétablissement de l'octroi :					
De 1799 à 1808 (10 années).	67,226	8,729	83,032	327,481	486,468
De 1809 à 1818 (10 années).	71,757	8,629	76,576	339,669	496,631
De 1819 à 1830 (12 années).	74,742	11,230	71,011	364,337	521,320
De 1831 à 1840 (10 années).	69,982	17,271	72,183	370,696	530,132
De 1841 à 1850 (10 années).	77,030	19,406	76,218	462,423	635,077
De 1851 à 1854 (4 années)..	87,516	22,839	71,714	534,041	716,110

Les nombres portés dans ce tableau sont ceux des bestiaux effectivement livrés à la consommation; ils sont un peu inférieurs à celui des têtes introduites dans les abattoirs; mais il faut remarquer que, chaque année, les quatre espèces d'animaux de boucherie, fournissent un certain contingent de sujets reconnus impropres à l'alimentation, par suite de différentes causes. Ces bestiaux sont envoyés par les inspecteurs des abattoirs à la ménagerie du Jardin des plantes. En 1854, par exemple, 10 bœufs, 28 vaches, 4 veaux et 109 moutons se sont trouvés dans ce cas. D'un autre côté, des animaux amenés dans l'un des abattoirs, sont parfois dirigés sur un autre abattoir de la ville, ou en sont extraits, pour être conduits soit

à l'extérieur, soit chez les nourrisseurs de Paris. On a eu égard à tout ce mouvement, surtout depuis 1847.

On a vu, par le tableau précédent, que le nombre des bestiaux abattus pour la consommation de Paris, s'élève en même temps que le chiffre de la population, indépendamment de l'augmentation notable du rendement, qu'il faut attribuer à l'accroissement successif du poids des animaux. On remarque d'ailleurs un accroissement non moins sensible, dans l'introduction des viandes dépecées, sous la double influence de l'abaissement du droit d'octroi et de l'ouverture de la vente en gros à la criée.

En appliquant aux nombres de têtes indiquées ci-dessus, les poids moyens que nous adoptons comme les plus exacts (1), en comptant, depuis 1847, le rendement effectif, enfin en ajoutant aux quantités ainsi obtenues, les viandes apportées de l'extérieur, nous trouvons les quantités totales ci-après, pour une année moyenne applicable à chaque période :

POIDS DES VIANDES DE BOUCHERIE CONSOMMÉES A PARIS, DE 1751 A 1854 (2).

De 1751	à	1760	moyenne annuelle.	77,113,000 liv.
De 1761	à	1770	—	74,603,050
De 1771	à	1780	—	73,834,750
De 1781	à	1786	—	68,573,691
De 1799	à	1808	—	37,053,949 kil.
De 1809	à	1818	—	38,355,386
De 1819	à	1830	—	43,709,778
De 1831	à	1840	—	44,295,301
De 1841	à	1850	—	50,844,766
(moins 1848).				
De 1851	à	1854	—	62,514,646

(1) Dans la période de 1751 à 1780, les vaches sont confondues avec les bœufs. Nous avons supposé, comme l'avait fait Lavoisier, pour les années antérieures à la révolution, que le nombre des vaches consommées vers ce temps, a pu s'élever annuellement à 18,000.

(2) Ces quantités ne comprennent pas les abats et issues comestibles. Nous consacrons à cette consommation supplémentaire, un paragraphe spécial qu'on lira plus loin.

Une observation analogue à celle que nous avons faite tout à l'heure, au sujet des bestiaux vivants amenés dans les abattoirs, doit être consignée ici : les quantités moyennes données ci-dessus représentent ce qui est entré dans la consommation de Paris. On en a distrait avec soin les quantités de viande qui, depuis 1847, sortent des abattoirs de Paris, à destination de la banlieue, et dont l'importance paraît s'accroître chaque année, comme on peut le voir :

1847....	140,965 kil.
1848....	»
1849....	1,053,942
1850....	1,660,469
1851....	1,782,733
1852....	1,651,630
1853....	2,328,884
1854....	2,454,440

D'après des renseignements pris à bonne source, nous pouvons affirmer que les viandes ainsi achetées à la cheville par les bouchers des communes voisines, quoique divisées seulement par quartier, appartiennent en général aux qualités inférieures, et que notamment elles proviennent beaucoup plus de vaches que de bœufs.

Nous devons dire encore que, dans la composition des chiffres moyens de la consommation annuelle, les viandes dépecées apportées de l'extérieur, qu'on appelle assez improprement *viande à la main*, entrent pour les poids ci-après :

De 1799 à 1808.	596,167 kil.
1809 à 1818.	599,533
1819 à 1828.	1,795,193
1829 à 1838.	2,654,176
1839 à 1846.	3,126,412
1847........	4,653,281
1848........	»
1849........	6,669,638
1850........	9,057,391

1851........	11,249,714
1852........	12,140,027
1853........	13,876,501
1854........	13,964,033

L'accroissement successif et constant des quantités de viandes introduites abattues, s'explique par la mesure qui, sauf une différence représentative de la taxe d'abattoir, a soumis au même droit, les viandes préparées dans les abattoirs de Paris et celles venant du dehors; elle s'explique mieux encore par la création d'une vente en gros à la criée, qui a fait concourir plus largement à l'approvisionnement, la boucherie foraine. Faisons remarquer aussi, que si, comme nous l'avons montré, les bouchers de la banlieue tirent des viandes de nos abattoirs, quelques bouchers des communes limitrophes, vendent de leur côté, à la boucherie parisienne, des quantités qui contribuent également à augmenter, d'une manière notable, les apports de l'extérieur.

Maintenant que nous avons fait connaître la masse des quantités de viande destinées à la nourriture des habitants de Paris, recherchons quelle a pu être, aux différentes époques, la part de chaque consommateur, dans cette immense provision.

Pour déterminer le chiffre de la population avant les recensements, nous avons, selon la méthode de Lavoisier, multiplié les naissances par 30. Quant aux périodes correspondant à deux dénombrements, nous avons pris pour base de nos calculs, la moyenne des deux résultats, sans faire aucune déduction, et en comprenant la garnison tout entière. En effet, nous ne pouvions procéder ici, comme nous l'avions fait pour la consommation du pain; l'approvisionnement en viande forme une masse unique, dans laquelle chaque habitant, à quelque catégorie qu'il appartienne, vient prendre une part plus ou moins grande.

CONSOMMATION DE CHAQUE HABITANT, EN VIANDE DE BOUCHERIE, DE 1751 A 1854.

PÉRIODES.	POPULATION.	CONSOMMATION PAR TÊTE.			
		POIDS ANCIENS		POIDS NOUVEAUX	
		Par an.	Par jour.	Par an.	Par jour.
	hab.	l. onc. g.	l. onc. g.	kil. gr.	kil. gr.
De 1751 à 1760...	579,500	135,01,0 4/5	0,5,6 2/3	65,138	0,178
De 1761 à 1770....	565,710	131,14,0 1/10	0,5,6 1/4	64,554	0,177
De 1771 à 1780...	595,800	123,14,6 1/3	0,5,3 1/3	60,662	0,166
De 1781 à 1786....	592,800	115,10,6 2/3	0,5,0 2/3	56,625	0,155
De 1799 à 1808...	600,480	»	»	61,707	0,169
De 1809 à 1818....	637,920	»	»	60,126	0,165
De 1819 à 1830....	749,914	»	»	58,286	0,159
De 1831 à 1840....	860,561	»	»	51,472	0,141
De 1841 à 1850...	994,261	»	»	51,138	0,140
De 1851 à 1854....	1,055,262	»	»	59,353	0,163

Si l'on ne perd point de vue que la méthode de Lavoisier, pour trouver la population probable, doit donner des produits un peu faibles, puisqu'elle laisse en dehors divers éléments qui réagissent certainement sur la consommation, si l'on remarque, d'un autre côté, qu'aucune partie de la population n'a été omise dans les dénombrements opérés depuis 1817, on sera autorisé à conclure des chiffres ci-dessus, malgré l'assertion de plusieurs écrivains, que, depuis plus d'un siècle, la consommation de la viande n'a pas diminué à Paris. On verra plus loin que l'alimentation s'y est au contraire améliorée, soit par la variété qui s'y est introduite, soit par le développement de certaines consommations autrefois minimes ou même inconnues.

§ 5. — **Consommation de Paris en abats et issues de bestiaux de boucherie.**

Nous n'avons pas compris, dans les évaluations du paragraphe précédent, le poids des issues et abats comestibles des bestiaux de boucherie ; ces parties forment cependant, pour l'alimentation parisienne, un supplément d'une certaine importance, qu'il ne faut pas négliger. Les issues et abats comestibles sont : pour le bœuf et la vache, la langue, le palais, la cervelle et la panse ; pour le veau, la tête, la cervelle, la langue, les quatre pieds, la fraise et le foie ; pour le mouton enfin, la tête, la cervelle, la langue et les quatre pieds.

Tous ces produits entrent dans l'alimentation, sauf les déductions ci-après :

La panse du bœuf et celle de la vache servent à la confection du gras-double à la lyonnaise et du ragoût connu sous le nom de tripe à la mode de Caen ; elle perd à la cuisson la moitié de son poids, et les deux tiers environ de la partie qu'on appelle le *feuillet*, sont employés à faire un pain animalisé destiné à la nourriture des chiens.

Les issues et abats de veau sont très-recherchés ; indépendamment de ceux provenant des veaux abattus à Paris, on en introduit, chaque année, de l'extérieur, une quantité au moins égale.

Les issues et abats du mouton, surtout les pieds, sont servis fréquemment, comme la tête et la fraise de veau, dans les restaurants de second et de troisième ordre, où il s'en fait une énorme consommation. La tête de mouton est peu employée ; les traiteurs du dernier degré la font bouillir, et en détachent, après cuisson, les fragments de chair qui en garnissent quelques parties, et avec lesquels ils accommodent certains ragoûts innommés. Dans quelques ménages pauvres, la tête de mouton entre dans la composition du pot au feu.

En comparant les données à la disposition de l'administration et les résultats que nous avons obtenus, après des expériences répétées, nous pensons que l'on peut fixer le poids des issues et abats des diverses sortes, aux chiffres ci-après :

Bœuf.........	10 kil.
Vache........	7
Veau..........	12
Mouton.......	1

Les issues et abats de veau sont seuls imposés à l'entrée, sur la base de 12 kil. Ce poids paraîtra peut-être un peu faible ; nous l'adoptons cependant, en faisant remarquer que la tête de veau ne fournit en chair que la moitié de son poids, et que les pieds ne peuvent être comptés entièrement comme produit net.

Les issues et abats de bestiaux de boucherie consommés à Paris, ont produit annuellement les quantités ci-dessous, d'après une moyenne prise sur quatre années (1851 à 1854) :

Issues de bœuf..................................		875,160 k.
— de vache....................................		159,873
Issues et abats de veau :		
Provenant de veaux abattus à Paris	860,562 k.	1,836,268
— à l'extérieur.	975,706	
Abats et issues de mouton.........................		534,041
TOTAL......		3,405,342

Rapportées à la population, ces quantités produisent, pour chaque habitant, un supplément annuel de 3 kil. 233 gr. qu'il faut ajouter aux 59 kil. 353 gr. attribués plus haut, pour la part de chaque consommateur, dans le poids total de la viande de boucherie.

§ 6. — Prix moyens de la viande de boucherie.

La ville de Paris a, de tout temps, entretenu, sur ses marchés d'approvisionnement, des agents chargés de divers soins

touchant à l'administration et à la police. Ces préposés ont notamment pour devoir, de dresser périodiquement des mercuriales, destinées à faire connaître, d'après la moyenne des achats, le prix de la viande sur pied.

Dans les recherches auxquelles nous nous sommes livré, nous avons retrouvé ces mercuriales établies, pour chaque année et pour chaque espèce de viande, depuis 1751 jusqu'à 1780.

De cette époque à 1812, date du rétablissement de la caisse de Poissy, les renseignements manquent absolument. De cette année au temps présent, les mercuriales n'éprouvent plus aucune interruption.

Nous donnons ci-après ces mercuriales, en faisant observer qu'on ne saurait avoir en ces documents qu'une confiance limitée. Les chiffres qu'ils contiennent sont le résultat d'une évaluation faite après le toucher de l'animal. Quelles que soient les lumières et les connaissances spéciales des personnes qui concourent à une telle appréciation, on conçoit qu'elle ne puisse être regardée comme l'exacte expression de la vérité. Ces mercuriales d'ailleurs, ne sauraient fournir aucune idée des prix moyens de toutes les ventes ; car elles ne s'appliquent qu'aux bestiaux généralement de qualité supérieure, achetés pour la consommation de Paris.

PRIX MOYENS DE LA VIANDE DE BOUCHERIE SUR PIED, ACHETÉE SUR LES MARCHÉS D'APPROVISIONNEMENT DE PARIS, DE 1751 A 1780.

ANNÉES.	BOEUF.	VACHE.	VEAU.	MOUTON.
	sous. deniers.	sous. deniers.	sous. deniers.	sous. deniers.
1751(*)	» »	» »	» »	» »
1752	5 8	» »	7 »	6 1
1753	6 1	» »	7 2	6 3
1754	6 4	» »	8 3	7 6
1755	6 4	» »	8 »	7 »
1756	6 6	» »	7 6	6 9
1757	6 9	» »	7 5	6 10
1758	6 4	» »	7 8	6 9
1759	6 3	» »	7 4	6 6
1760	6 1	» »	8 3	6 8
1761	6 1	» »	7 7	6 4
1762	5 8	» »	7 7 1/2	6 2
1763	5 »	4 »	8 2 3/4	6 11 1/4
1764	5 à 7 6	5 à 6 6	7 3	6 4
1765	7 5	6 4	9 6	8 2
1766	6 à 8 6	5 à 7 »	9 8	8 6
1767	6 6 à 8 s.	5 6 à 7 s.	8 4	7 10
1768	6 à 10 »	5 à 8 6	8 6	7 9
1769	5 à 7 »	6 à 9 »	9 8	8 3
1770	6 9 à 9 s. 6 d.	» »	9 6	8 9
1771	8 6 3/4	» »	9 5	9 » 1/2
1772	8 1	» »	9 8	8 9
1773	7 11	» »	9 9	9 »
1774	8 3	» »	9 5	9 3
1775	9 6	» »	7 8	6 5
1776	7 6	» »	9 3	8 5
1777	7 9	» »	9 3	8 3
1778	8 3	» »	9 3	8 6 à 8 s. 9 d.
1779	6 10	» »	8 à 8 6	6 9
1780	8 7	» »	9 6	8 »

(*) La livre de 489 grammes.

PRIX MOYENS DE LA VIANDE DE BOUCHERIE SUR PIED, ACHETÉE SUR LES MARCHÉS D'APPROVISIONNEMENT DE PARIS, DE 1812 A 1854.

VIANDE DE BOEUF.				
ANNÉES.	1re QUALITÉ.	2e QUALITÉ.	3e QUALITÉ.	PRIX MOYEN DES TROIS QUALITÉS.
	f. c.	f. c.	f. c.	f. c.
1812 (*)	0,57 5/10	0,52 5/10	0,47 5/10	0,52 5/10
1813	0,61 5/10	0,56 5/10	0,51 5/10	0,56 1/10
1814	0,59 5/10	0,54 »	0,49 »	0,54 2/10
1815	0,59 »	0,54 »	0,49 »	0,54 »
1816	0,61 1/10	0,54 1/10	0,47 6/10	0,54 3/10
1817	0,62 2/10	0,54 6/10	0,47 3/10	0,54 7/10
1818	0,62 4/10	0,55 8/10	0,49 2/10	0,55 8/10
1819	0,60 6/10	0,53 8/10	0,47 2/10	0,53 8/10
1820	0,55 6/10	0,49 3/10	0,41 8/10	0,48 8/10
1821	0,56 6/10	0,48 3/10	0,41 2/10	0,48 9/10
1822	0,52 3/10	0,43 4/10	0,34 4/10	0,43 4/10
1823	0,51 3/10	0,43 5/10	0,35 3/10	0,43 4/10
1824	0,50 1/10	0,42 9/10	0,35 6/10	0,42 9/10
1825	0,51 8/10	0,45 »	0,38 2/10	0,45 »
1826	0,50 3/10	0,46 6/10	0,39 8/10	0,45 6/10
1827	0,50 5/10	0,48 5/10	0,42 5/10	0,47 2/10
1828	0,58 4/10	0,50 3/10	0,47 6/10	0,52 1/10
1829	0,56 5/10	0,50 9/10	0,45 5/10	0.50 9/10
1830	0,59 1/10	0,52 7/10	0,46 8/10	0,52 9/10
1831	0,53 9/10	0,47 8/10	0,41 3/10	0,47 8/10
1832	0,54 5/10	0,48 »	0,41 3/10	0,47 9/10
1833	0,56 3/10	0,49 5/10	0,42 5/10	0,49 4/10
1834	0,53 2/10	0,46 7/10	0,39 2/10	0,46 4/10
1835	0,52 »	0,46 »	0,39 1/10	0,45 7/10
1836	0,53 1/10	0,49 »	0,43 »	0,48 4/10
1837	0,57 4/10	0,51 »	0,44 »	0,50 8/10
1838	0,58 »	0,53 5/10	0,45 8/10	0,52 4/10
1839	0,59 4/10	0,55 2/10	0,47 5/10	0,54 »
1840	0,61 7/10	0,55 6/10	0,46 4/10	0,54 6/10
1841	0,62 4/10	0,56 4/10	0,48 6/10	0,55 8/10
1842	0,60 4/10	0,52 3/10	0,45 7/10	0,52 8/10
1843	0,60 9/10	0,51 »	0,45 8/10	0,53 5/10
1844 (**)	1,16 »	1,03 »	0,89 »	1,02 9/10
1845	1,17 »	1,04 »	0,87 »	1,02 9/10
1846	1,19 »	1,05 »	0.88 »	1,04 »
1847	1.21 »	1,04 »	0.88 »	1,04 »
1848	1,12 »	1,00 »	0,85 »	0.99 »
1849	1,03 »	0,91 »	0,80 »	0 91 »
1850	1,00 »	0,87 »	0,73 »	0.86 6/10
1851	0,95 »	0,84 »	0,70 »	0.83 »
1852	0,98 »	0,86 »	0,74 »	0,86 »
1853	1,17 »	1,05 »	0,94 »	1,05 »
1854	1,33 »	1,23 »	1,12 »	1,23 »

(*) La livre de 500 grammes.
(**) Le kilogramme.

VIANDE DE VACHE.

ANNÉES.	1re QUALITÉ.	2e QUALITÉ.	3e QUALITÉ.	PRIX MOYEN DES TROIS QUALITÉS.
	f. c.	f. c.	f. c.	f. c.
1812 (*)	0,49 3/10	0,44 3/10	0,39 »	0,44 2/10
1813	0,53 »	0,48 »	0,43 »	0,48 »
1814	0,50 3/10	0,45 3/10	0,40 3/10	0,45 3/10
1815	0,50 3/10	0,44 6/10	0,39 3/10	0,44 7/10
1816	0,54 »	0,45 6/10	0,36 7/10	0,45 3/10
1817	0,54 »	0,46 1/10	0,36 4/10	0,45 5/10
1818	0,51 7/10	0,45 5/10	0,38 8/10	0,45 3/10
1819	0,50 1/10	0,44 7/10	0,39 »	0,44 6/10
1820	0,44 9/10	0,40 3/10	0,34 3/10	0,39 8/10
1821	0,46 7/10	0,40 »	0,33 6/10	0,40 1/10
1822	0,45 9/10	0,37 »	0,27 5/10	0,36 8/10
1823	0,44 2/10	0,35 9/10	0,27 6/10	0,35 9/10
1824	0,43 »	0,35 3/10	0,27 5/10	0,35 3/10
1825	0,45 5/10	0,37 5/10	0,28 9/10	0,37 3/10
1826	0,47 2/10	0,39 4/10	0,31 5/10	0,39 4/10
1827	0,48 9/10	0,42 »	0,35 1/10	0,42 »
1828	0,51 5/10	0,45 5/10	0,39 »	0,45 3/10
1829	0,49 9/10	0,43 7/10	0,37 5/10	0,43 7/10
1830	0,52 3/10	0,45 5/10	0,39 3/10	0,45 7/10
1831	0,50 1/10	0,43 5/10	0,37 4/10	0,43 7/10
1832	0,50 1/10	0,43 3/10	0,36 6/10	0,43 3/10
1833	0,51 3/10	0,44 6/10	0,37 7/10	0,44 5/10
1834	0,49 9/10	0,42 7/10	0,35 5/10	0,42 7/10
1835	0,50 »	0,43 2/10	0,40 »	0,44 4/10
1836	0,52 »	0,45 »	0,39 »	0,45 3/10
1837	0,54 »	0,47 »	0,40 »	0,47 »
1838	0,54 8/10	0,51 5/10	0,41 6/10	0,49 3/10
1839	0,55 8/10	0,49 6/10	0,42 9/10	0,49 4/10
1840	0,57 8/10	0,49 8/10	0,40 8/10	0,49 5/10
1841	0,59 8/10	0,51 6/10	0,41 6/10	0,51 »
1842	0,57 »	0,50 8/10	0,40 6/10	0,49 5/10
1843	0,57 8/10	0,48 7/10	0,39 8/10	0,48 8/10
1844 (**)	1,11 »	0,99 »	0,82 »	0,97 »
1845	1,11 »	0,97 »	0,81 »	0,96 »
1846	1,13 »	0,98 »	0,83 »	0,98 »
1847	1,14 »	0,98 »	0,82 »	0,98 »
1848	1,06 »	0,92 »	0,76 »	0,91 »
1849	0,98 »	0,85 »	0,69 »	0,84 »
1850	0,93 »	0,79 »	0,63 »	0,78 3/10
1851	0,89 »	0,76 »	0,60 »	0,75 »
1852	0,91 »	0,78 »	0,63 »	0,77 »
1853	1,07 »	0,95 »	0,80 »	0,94 »
1854	1,24 »	1,13 »	1,00 »	1,12 »

(*) La livre de 500 grammes.
(**) Le kilogramme.

VIANDE DE VEAU.				
ANNÉES.	1re QUALITÉ.	2e QUALITÉ.	3e QUALITÉ.	PRIX MOYEN DES TROIS QUALITÉS
	f. c.	f. c.	f. c.	f. c.
1812 (*)	0,72 5/10	0.67 5/10	0,62 5/10	0,67 5/10
1813	0,73 5/10	0,68 5/10	0.63 5/10	0,68 5/10
1814	0,70 »	0,65 »	0,60 »	0,65 »
1815	0,70 »	0,64 5/10	0,59 5/10	0,64 7/10
1816	0 72 4/10	0,65 »	0.52 5/10	0,62 6/10
1817	0,72 »	0,61 »	0,49 9/10	0.61 »
1818	0.74 6/10	0,64 9/10	0,55 2/10	0,64 9/10
1819	0.69 4/10	0.60 3/10	0,51 1/10	0.60 3/10
1820	0,65 9/10	0.56 2/10	0.45 6/10	0,55 9/10
1821	0,65 5/10	0,55 4/10	0,45 5/10	0,55 5/10
1822	0.61 8/10	0.51 3/10	0,40 6/10	0,51 2/10
1823	0,63 5/10	0,53 7/10	0,44 »	0,53 7/10
1824	0.67 7/10	0 57 5/10	0.47 3/10	0.57 5/10
1825	0,67 5/10	0,56 5/10	0,45 4/10	0,56 5/10
1826	0,69 »	0,57 7/10	0,46 6/10	0,57 8/10
1827	0,70 2/10	0,59 3/10	0,49 2/10	0,59 5/10
1828	0,70 9/10	0,60 3/10	0,49 7/10	0,60 3/10
1829	0.66 7/10	0,56 7/10	0,46 5/10	0,56 6/10
1830	0,73 6/10	0,62 9/10	0,52 »	0,62 8/10
1831	0,69 9/10	0,60 3/10	0.49 3/10	0,59 9/10
1832	0,71 8/10	0,61 4/10	0,51 3/10	0.61 5/10
1833	0,75 2/10	0.65 8/10	0,56 4/10	0,65 8/10
1834	0.75 7/10	0,66 2/10	0,56 7/10	0,66 2/10
1835	0,75 »	0,66 »	0.56 »	0,65 7/10
1836	0,74 4/10	0,66 »	0,58 »	0.66 1/10
1837	0.76 »	0,67 »	0.58 »	0,67 »
1838	0.78 4/10	0,67 3/10	0.59 7/10	0,68 5/10
1839	0,78 3/10	0,68 5/10	0,59 6/10	0,68 8/10
1840	0,82 8/10	0,73 »	0,63 3/10	0,73 »
1841	0,86 1/10	0,76 »	0,66 4/10	0,76 2/10
1842	0,82 »	0,72 »	0.62 4/10	0,72 1/10
1843	0,84 »	0,74 1/10	0,65 »	0,74 »
1844 (**)	1,51 »	1,35 »	1,13 »	1,32 5/10
1845	1,63 »	1,44 9/10	1,26 »	1,44 6/10
1846	1,62 »	1,43 »	1,25 »	1,43 »
1847	1,69 »	1,50 »	1,31 »	1,50 »
1848	1,43 »	1,24 »	1,09 »	1,25 »
1849	1,36 »	1,17 »	1.08 »	1,20 »
1850	1,25 »	1,07 »	0.89 »	1,07 »
1851	1,21 »	1,05 »	0,90 »	1,05 3/10
1852	1,32 »	1,17 »	1,01 »	1,17 »
1853	1,43 »	1,29 »	1,14 »	1,29 »
1854	1,54 »	1,43 »	1,30 »	1,42 »

(*) La livre de 500 grammes.
(**) Le kilogramme.

VIANDE DE MOUTON.

ANNÉES.	1re QUALITÉ.	2e QUALITÉ.	3e QUALITÉ.	PRIX MOYEN DES TROIS QUALITÉS.
	f. c.	f. c.	f. c.	f. c.
1812 (*)	0,57 »	0,52 »	0,46 5/10	0,51 8/10
1813	0,63 5/10	0,58 5/10	0,53 5/10	0,58 5/16
1814	0,57 5/10	0,52 5/10	0,47 5/10	0,52 5/10
1815	0,58 5/10	0,53 5/10	0,48 »	0,53 5/10
1816	0,69 5/10	0,60 5/10	0,51 4/10	0,60 4/10
1817	0,71 4/10	0,60 2/10	0,48 8/10	0,60 1/10
1818	0,72 5/10	0,63 6/10	0,55 7/10	0,63 9/ 0
1819	0,67 »	0,59 6/10	0,52 1/10	0,59 6/10
1820	0,63 6/10	0,55 9/10	0,48 4/10	0,56 »
1821	0,60 7/10	0,52 2/10	0,43 7/10	0,52 2/10
1822	0,54 5/10	0,44 9/10	0,35 8/10	0,45 »
1823	0,54 5/10	0 46 9/10	0,37 5/10	0,46 »
1824	0,55 9/10	0,46 7/10	0,37 9/10	0,46 8/10
1825	0,53 4/10	0 45 4/ 0	0,37 5/10	0,45 4/10
1826	0,58 4/10	0,49 5/10	0,41 5/10	0,49 8/10
1827	0,58 5/ 0	0,51 »	0,43 7/10	0,51 1/10
1828	0,59 5/10	0,52 5/10	0,45 8/10	0,52 5/ 0
1829	0,59 5/10	0,52 4/10	0,45 3/10	0,52 8/10
1830	0,67 »	0,58 1/10	0,49 2/10	0,58 1/10
1831	0,62 6/10	0,53 6/10	0,43 9/10	0,53 4/10
1832	0 67 8/10	0 58 1/10	0,48 2/10	0,58 »
1833	0,69 7/10	0,60 1/10	0,50 »	0,60 »
1834	0,65 5/10	0,56 2/10	0,47 »	0,56 2/10
1835	0,66 »	0,57 »	0,47 »	0,56 7/10
1836	0,65 »	0,57 »	0,47 »	0,56 3/10
1837	0,65 »	0,56 »	0,47 »	0,56 »
1838	0,66 »	0,57 »	0,47 4/10	0,56 8/10
1839	0,68 »	0,59 4/10	0,51 3/10	0,59 5/10
1840	0,67 4/10	0,57 8/10	0,48 5/10	0,57 9/10
1841	0 72 5/10	0,63 2/10	0,55 5/10	0,63 1/10
1842	0,68 1/10	0,58 1/10	0,48 6/10	0,58 3/10
1843	0,71 4/10	0,62 3/10	0,53 »	0,62 2/10
1844 (**)	1,38 7/10	1,18 »	0,98 »	1,18 »
1845	1,42 »	1,19 »	0,99 »	1,20 »
1846	1,36 »	1,17 »	0,99 »	1,17 »
1847	1,45 »	1,25 »	1,05 »	1,25 »
1848	1,29 »	1,09 »	0,92 »	1,10 »
1849	1,24 »	1,08 »	0 89 »	1,07 »
1850	1,21 »	1,02 »	0,84 »	1,02 5/10
1851	1,17 »	1,00 »	0,82 »	0,99 6/10
1852	1,22 »	1,05 »	0,86 »	1,04 »
1853	1,36 »	1,20 »	1,05 »	1,20 »
1854	1,43 »	1,32 »	1,20 »	1,32 »

(*) La livre de 500 grammes.
(**) Le kilogramme.

Pour compléter tous les renseignements relatifs à la vente en gros, nous ajouterons à ces indications, les prix payés, depuis cinq ans, sur le marché de la criée.

PRIX MOYENS DU KILOGRAMME DE VIANDE DE BOUCHERIE, VENDUE EN GROS A LA CRIÉE, DE 1849 A 1854.

	Bœuf.	Veau.	Mouton.
	f. c.	f. c.	f. c.
1849 (dernier trimestre)....	0,85	0,94	0,86
1850....................	0,70	0,97	0,89
1851....................	0,82	0,90	0,88
1852....................	0,83	1,06	0,91
1853....................	0,91	1,12	0,98
1854....................	1,03	1,17	1,12

Ces prix, quoique chargés des droits d'octroi, sont généralement inférieurs, au moins pour le bœuf, à ceux de la viande sur pied. Mais si l'on fait attention que les plus grandes quantités vendues à la criée, sont des viandes de médiocre ou même de basse qualité, provenant d'animaux achetés bon marché et d'ailleurs abattus sans aucune surveillance préalable, on reconnaîtra que les bouchers ne doivent avoir aucun bénéfice à s'approvisionner sur ce marché de viande morte. Quant aux établissements publics, pensionnats ou restaurants qui achètent à la halle à la criée leur provision journalière, ils y trouvent sans doute quelque profit; mais nous voudrions qu'une expérience suivie fût entreprise, pour examiner si, indépendamment de l'intérêt de cette catégorie d'acheteurs, qui recherche avant tout le bas prix, on ne satisferait pas mieux aux conditions d'une bonne alimentation, par des achats faits dans les étaux de la ville, à l'exclusion des morceaux de premier choix. Une telle expérience établirait bientôt la valeur relative des deux espèces de viande, et peut-être emporterait-elle la démonstration que la vente à la criée, quelque utile d'ailleurs qu'elle puisse être sous d'autres rapports, n'offre pas en réa-

lité aux consommateurs tous les avantages qu'on lui attribue.

Nous ne possédons que ces indications sur les prix de la viande vendue en gros. Examinons maintenant les prix de la vente au détail.

Pour les temps anciens, nous n'avons d'autre donnée, que celle renfermée dans un avis du Lieutenant général de police sur la taxe de la viande pendant le carême de 1773, avis que nous reproduisons dans ses termes, pour montrer quel était alors le régime imposé au commerce de la boucherie :

De par le Roi
et Monsieur le Lieutenant général de police.

« Le public est averti qu'aux termes de l'ordonnance de police qui fixe le prix de la viande pendant le Carême (1), la livre de bœuf et mouton ne doit être vendue que huit sols six deniers, et celle de veau dix sols six deniers.

« Il est défendu aux Chefs et Étaliers des boucheries, sous peine de prison, même de punition exemplaire, de vendre, sous tel prétexte que ce soit, la livre de bœuf et de mouton au delà de huit sols six deniers, et celle de veau au-dessus de dix sols six deniers.

« Il leur est enjoint, sous pareilles peines, d'être fidèles dans les pesées, et de traiter le public avec douceur et honnêteté.

« Ceux qui auront des plaintes à porter, de quelque nature qu'elles soient, contre lesdits Chefs et Étaliers, s'adresseront au Commissaire de la boucherie où ils auront été servis, et il leur sera rendu, sans frais, bonne et briève justice. »

L'avis désigne en marge, avec le nom des commissaires,

(1) L'usage de taxer la viande, pendant le carême seulement, était observé depuis 1667, par suite d'un arrêt du Parlement.

les boucheries de la ville, qui étaient alors au nombre de onze.

Si l'on rapproche le taux résultant de cette taxation, des prix moyens de la viande sur pied, on voit que le prix de la livre au détail est réglé, pour le bœuf et le veau, à 7 ou 9 deniers au-dessus du prix d'achat, ce qui représente pour le boucher un bénéfice d'environ 7 p. 0/0. Mais il ne fau rien conclure de cette indication qui s'applique à un fait exceptionnel, c'est-à-dire à la vente pendant le carême. La consommation de la viande, à cette époque de l'année, étant alors peu considérable, l'autorité ne taxait sans doute la denrée, que dans l'intérêt des malades, ou des personnes faibles autorisées à enfreindre les prescriptions religieuses, et afin de prévenir une élévation abusive des prix, dont la rareté de la viande eût été le prétexte. Notre calcul d'ailleurs ne saurait être regardé comme absolument exact, puisque nous comparons aux prix moyens de toute l'année, les prix fixés pour quarante jours, eu égard à la valeur du moment. Des variations sensibles ont pu se produire, dans le cours des douze mois; ce que semble indiquer la taxe de la viande de mouton, dont le prix est établi à un taux inférieur à la valeur moyenne. Il est possible aussi que cette fixation, appliquée à l'espèce de viande qui devait être le moins demandée dans le carême, soit simplement un prix de compensation.

Pour les temps actuels, nous sommes plus riches en documents sur les prix de la viande vendue au détail. Nous avons d'abord les constatations des agents des marchés, pour la viande mise en vente dans les étaux de ces établissements.

PRIX MOYENS DU KILOGRAMME DE VIANDE DE BOUCHERIE, SUR LES MARCHÉS DE PARIS, DE 1845 A 1854.

ANNÉES.	BŒUF.			VEAU.			MOUTON.		
	1re qualité	2e qualité	3e qualité	1re qualité	2e qualité	3e qualite	1re qualité	2e qualité	3e qualité
	f. c.	f. c.	f. c.	f. c.	f. c.	f. c.	f. c.	f. c.	f. c.
1845	1,50	1,13	0,85	1,39	1,25	1,07	1,27	1,20	0,97
1846	1,29	1,10	0,86	1,44	1,27	1,09	1,41	1,21	0,98
1847	1,27	1,09	0,85	1,50	1,31	1,12	1,41	1,22	1,03
1848	1,18	1,10	0,80	1,35	1,10	0,99	1,30	1,11	0,93
1849	1,17	0,93	0,78	1,35	1,15	0,98	1,28	1,08	0,88
1850	1,14	0,96	0,76	1,31	1,10	0,92	1,26	1,05	0,84
1851	1,18	0,97	0,75	1,31	1,11	0,91	1,27	1,04	0,80
1852	1,20	0,99	0,75	1,36	1,14	0,97	1,30	1,07	0,85
1853	1,19	1,08	0,91	1,41	1,25	1,07	1,21	1,09	0,87
1854	1,30	1,14	1,01	1,43	1,30	1,17	1,39	1,22	1,07

Quant aux prix de la viande vendue dans les boucheries de la ville, on ne les constate d'aucune manière. Il serait donc difficile de donner, à cet égard, des indications dont on pût garantir l'exactitude. Les prix varient souvent d'un quartier à l'autre, selon la clientèle et la qualité des animaux abattus. Souvent aussi, par une convention faite avec l'acheteur, le boucher fixe un prix unique pour les trois viandes, quelles que soient les variations qui surviennent dans la valeur de chacune d'elles. Cependant il résulte d'informations recueillies à bonne source, que, dans ces dernières années, c'est-à-dire dans une période prise avant 1848 comme temps ordinaire, et dans l'année 1854 choisie comme temps exceptionnel,

les bouchers de Paris ont vendu la viande au détail, aux prix ci-après :

PRIX COURANTS DU KILOGRAMME DE VIANDE DE BOUCHERIE, DANS LES ÉTAUX DE LA VILLE, AVANT 1848 ET EN 1854.

		Prix courants ordinaires avant 1848.	Prix de 1854.
		f. c.	f. c. f. c.
Bœuf..	1re qualité..............	1,40	1,70 à 1,80
	2e qualité..............	1,00	1,40 à 1,50
	3e qualité..............	0,60 à 70	1,10 à 1,20
	Prix moyen des 3 qualités.	1,02	1,45
Veau..	1re qualité..............	1,60	2,00
	2e qualité..............	1,20	1,80
	3e qualité..............	0,80	1,30
	Prix moyen des 3 qualités.	1,20	1,70
Mouton.	1re qualité..............	1,50	1,80
	2e qualité..............	1,00	1,40
	3e qualité..............	0,60 à 70	1,00
	Prix moyen des 3 qualités.	1,05	1,40

Un autre document peut encore servir à donner quelque idée du prix réel de la viande à Paris ; nous le puisons dans les comptes de l'administration hospitalière, depuis 1836. Pour chacune des années qui nous séparent de cette époque, cette administration a payé la viande de boucherie, consommée dans ses établissements, aux prix ci-dessous, résultant de marchés passés par adjudication publique :

	Le kilogramme.
	f. c.
1836....................	0,86,41
1837....................	0,91,06
1838....................	0,96,42
1839....................	1,04,45
1840....................	1,03,76
1841....................	1,03,54
1842....................	1,01,73
1843....................	1,01
1844....................	1,01,33
1845....................	0,97,29

	Le kilogramme.
	f. c.
1846	0,97,37
1847	1,01,76
1848	1,00,59
1849	1,01,23
1850	0,97,82
1851	0,92,21
1852	0,83,30
1853	1,04,33
1854	1,14,28
1855	1,15,18

Pour que l'on puisse apprécier la portée de ces chiffres, quelques explications sont nécessaires.

De 1836 à 1848, l'administration des hospices traitait avec des bouchers par voie d'adjudication, pour la fourniture directe de la viande de boucherie à ses diverses maisons. Chaque établissement était chargé de la réception des viandes destinées à sa consommation particulière. Les différents morceaux étaient admis ou rejetés, suivant la nature des établissements et les connaissances spéciales, plus ou moins étendues, des préposés de l'administration. Dans ce système, on le conçoit, le fournisseur s'efforçait de livrer le plus grand nombre possible de morceaux de la dernière qualité. Mais depuis 1849, une amélioration notable a été apportée dans ce service ; une boucherie centrale a été créée ; un agent spécial a eu mission de recevoir toutes les viandes, d'abord sur pied, puis abattues, et de les répartir ensuite entre les établissements selon leurs besoins. Les bestiaux ainsi abattus entrent intégralement dans la consommation des hôpitaux et hospices, sans que les meilleurs morceaux puissent en être distraits. Les prix résultant des marchés conclus, de 1849 à 1855, fournissent donc des données certaines sur la valeur de la viande.

Mais il ne faut pas perdre de vue que c'est le bœuf qui compose en grande partie cette fourniture ; il y entre, dans la

proportion de quatre cinquièmes. Il doit être seulement de la troisième qualité, première sorte, et peser 250 kil. au moins. Les viandes de veau et de mouton ne sont comptées dans l'approvisionnement, que pour un dixième chacune. Si la proportion du cinquième, pour les deux espèces réunies, est dépassée, il est payé un supplément de prix de 20 c. par kil. sur les quantités excédantes. Les veaux livrés à la boucherie centrale, doivent être de deux à trois mois, et peser au moins 50 kil.; le poids minimum des moutons est fixé à 18 kil. La viande est fournie nette, et transportée par les adjudicataires. Les droits d'octroi et d'abatage restent à la charge de l'administration; mais nous les avons ajoutés au prix du marché, pour établir le coût réel de la denrée.

On remarquera encore que l'administration hospitalière, pour agrandir le cercle de la concurrence, admet à l'adjudication des bouchers étrangers à la ville de Paris; mais, en fait, ces derniers sont jusqu'à présent les seuls qui se soient chargés de cette fourniture, dont l'importance n'est guère au-dessous de 1,200,000 fr.

Si l'on opère le rapprochement des chiffres formulés cidessus, et si on essaie de les comparer, on reconnaît qu'il n'est pas possible de les prendre pour base d'une conclus o un peu absolue, et que dès lors on ne saurait les citer qu'avec réserve. Nous croyons pourtant utile de les placer en regard, et de les faire suivre de quelques réflexions tendant à les expliquer.

PRIX MOYENS COMPARÉS DE LA VIANDE DE BOUCHERIE.

	SUR PIED.	A LA CRIÉE.	AU DÉTAIL sur les marchés.	AU DÉTAIL dans les étaux de boucherie.	Pour la fourniture des hopitaux et hospices.
	le kilogr. f. c.	le kilogr. f. c.	lekilogr. f. c.	le kilogr. f. c.	le kilogr. f. c.
1845	1 02	» »	1 16	1 09	» 97
1850	1 02	» 85	1 03	» »	» 97
1853	1 20	1 »	1 12	» »	1 04
1854	1 23	1 11	1 23	1 52	1 14

D'après les indications qu'on vient de lire, on voit que, pour l'époque de 1845, le prix moyen des trois viandes dans les étaux de boucherie de la ville, serait inférieur à celui des mêmes espèces vendues au détail dans les marchés, ce qu'il est difficile d'admettre. Cette anomalie peut s'expliquer cependant. A Paris, le débit de la viande comporte trois qualités distinctes ; l'animal peut se partager en trois parties, c'est-à-dire qu'il offre des pièces de premier choix, des morceaux de second choix et d'autres de la moindre qualité. Trois prix différents correspondent généralement à cette division ; mais la proportion en quantité des trois parties de l'animal, varie selon la race, l'âge et le mode d'engraissement. On conçoit encore que, pour certains bestiaux de la meilleure qualité, le boucher puisse, en faisant accepter comme premier ou comme second choix, des morceaux qui appartiennent à la sorte inférieure, déranger, à son profit exclusif, l'économie de la classification. Et puis on confond toujours au débit, avec la viande de bœuf, la vache, dont la valeur d'achat est pourtant moindre. Toutes ces causes sont

autant d'éléments d'inexactitude, dans l'indication d'un prix moyen; mais il en est une qui à Paris agit puissamment sur sa quotité, c'est la difficulté du placement des morceaux de la troisième qualité, surtout en certaines saisons. Ces morceaux qu'on qualifie de basse viande, constituent cependant un bon aliment, parce qu'ils proviennent d'animaux de choix, et ils se vendent au détail bien au-dessous du prix de revient. Le boucher qui fait une perte sur la vente de cette partie, réalise son bénéfice sur celle des premiers morceaux, dont le produit peut aussi lui permettre quelquefois, d'atténuer un peu le prix de certains morceaux de second choix. Cet avantage de la division de la viande en trois qualités et de prix compensateurs, n'existe en France que dans quelques villes, et il est à peu près inconnu dans les campagnes. Malheureusement, le consommateur parisien des classes peu fortunées semble de moins en moins disposé, malgré l'adoucissement des prix et la bonne qualité de la denrée, à faire usage des morceaux les moins chers; de même qu'il exige le pain blanc fait avec les plus belles farines, il recherche aujourd'hui les meilleures viandes, et ce sera sans nul doute, dans l'avenir, l'une des causes de l'élévation des prix à Paris.

En comparant, pour la viande sur pied, les mercuriales des marchés à bestiaux avec les prix de la vente en gros à la criée, on remarque une infériorité constante de ces derniers. On trouve la raison de cette différence dans la diversité même des qualités. Les bestiaux qui sont abattus par les bouchers de l'extérieur et qu'ils apportent au marché de la criée, sont loin de valoir ceux qui sont achetés pour la consommation de Paris. Les chiffres ci-après, relevés sur les registres de la caisse de Poissy, le prouvent péremptoirement :

PRIX MOYEN, PAR TÊTE, DES BESTIAUX DE BOUCHERIE, ACHETÉS SUR LES MARCHÉS D'APPROVISIONNEMENT AVEC DISTINCTION DE DESTINATION, DE 1845 A 1852.

	Bœuf.		Vache.		Veau.		Mouton.	
	f.	c.	f.	c.	f.	c.	f.	c.
Achats des bouchers de Paris............	351	68	204	31	94	85	26	59
Achats des bouchers de la banlieue (département de la Seine)...................	302	93	164	82	62	74	19	56
Achats des bouchers des départements...	302	06	157	50	66	58	19	08

Enfin si l'on met en regard des prix de la criée, ceux payés pour la fourniture de l'administration de l'assistance publique et qui sont, comme les premiers, l'objet d'une constatation certaine, on trouve qu'ils sont un peu plus élevés, et cependant ils s'appliquent à des viandes provenant, pour la plus grande partie, d'animaux de troisième qualité. La viande mise en vente à la criée est donc inférieure, et nous tenons pour assuré que, soit à cause de l'incertitude sur l'espèce ou la qualité du bétail, soit parce qu'elle n'obtiendrait pas les premiers morceaux dans la même proportion, l'administration hospitalière n'accepterait point, pour sa consommation habituelle, les viandes de qualité moyenne que l'on vend à la halle à la criée.

Quelle que soit la valeur des chiffres qu'on vient de lire, il demeure établi :

Que, sous l'ancien régime, la viande de boucherie se vendait à un prix extrêmement modéré;

Que, depuis 1812, époque à laquelle on reprend l'usage des mercuriales, les prix y apparaissent presque doublés;

Qu'enfin, et sauf quelques variations qui paraissent tenir aux circonstances, le prix de la viande reste à peu près stationnaire à la fin de l'Empire, sous la Restauration, sous le règne de Louis-Philippe, et, après la révolution de 1848, jusqu'en 1852.

Aucun fait ne vient donc justifier la cherté exagérée, con-

temporaine de deux mauvaises récoltes consécutives, qui se manifeste tout à coup en 1853 et 1854, et paraît devoir durer pendant le cours de l'année 1855. En effet, et sauf les achats pour les troupes du camp de Boulogne, qui ont été opérés depuis quelque temps sur les marchés de Paris, la consommation n'a pas pris de tels développements qu'elle ait accru très-sensiblement les demandes des acheteurs. La viande d'ailleurs ne fait pas défaut dans les herbages; la consommation, sans doute, devient de plus en plus considérable, par suite de l'augmentation successive de la population et de l'avénement de nouveaux consommateurs; mais la production ne reste pas stationnaire. Si l'on tient pour vrais les chiffres indiqués par Chaptal, et ceux constatés par la statistique officielle, les existences en bétail auraient suivi la progression suivante :

En 1812 d'après Chaptal........	6,681,952	têtes de race bovine.
1829 (Archives statistiques)..	9,130,632	
1839 (Statistique générale)..	9,936,538	

La population de la France, d'après les recensements les plus rapprochés de ces époques, était :

En 1811, de.....	29,092,734	habitants.
1831, de.....	32,569,223	
1841, de.....	34,194,875	

Ainsi, tandis que la population ne s'accroissait, de 1811 à 1831, que de 11,95 p. 0/0, et de 4,99 p. 0/0 de 1831 à 1841, la production du bétail augmentait de 36,64 p. 0/0 dans la première période, et de 8,82 p. 0/0 dans la seconde.

Par un autre calcul que nous empruntons à un écrit de M. Block (1), on voit qu'il y avait :

En 1812,	13 têtes de bétail par 100 hect.	ou 229	par 1,000 habitants.
1829,	17 —	280	
1839,	19 —	290	

(1) *État du bétail en France.*

La même amélioration s'est produite pour la race ovine. Les moutons, qui, en 1828, étaient au nombre de 29,130,231, et de 32,151,430 en 1839, composent aujourd'hui, d'après M. Block, une population de 35 millions de têtes. C'est une augmentation d'un cinquième environ.

L'élève du bétail a donc fait des progrès qui répondent largement à tous les besoins, et, si nos calculs reposent sur des données exactes, on devrait y trouver un juste motif de sécurité pour l'avenir.

Cependant une opinion s'est produite, qui a pour principaux organes quelques éleveurs distingués ; ces messieurs, qui manient aussi dextrement la plume et la parole, qu'ils savent, de Paris, engraisser de beaux bœufs dans leurs herbages, prétendaient, il y a quelques années, que le prix trop élevé de la viande dans les étaux de la boucherie parisienne, restreignait la consommation ; et, par une sorte de contradiction, ils réclamaient contre les prix qui leur sont payés sur les marchés, comme n'étant pas suffisamment rémunérateurs. Il est vrai qu'ils accusaient la boucherie de Paris, de leur faire la loi dans les transactions, et de réaliser ensuite de gros bénéfices, et ils étaient conduits à demander la liberté du commerce de la boucherie.

Nous n'avons point l'intention de plaider ici la cause des bouchers de Paris ; quelque respectables que soient les intérêts qu'ils défendent, on ne devrait pas hésiter sans doute à les sacrifier, s'il était besoin, aux exigences d'une cause plus grande, celle de la masse des consommateurs. Mais puisque MM. les éleveurs se sont croisés contre ce qu'ils appellent le monopole de la boucherie de Paris, examinons un instant leurs griefs.

D'abord est-il vrai que les prix d'achat payés sur les marchés d'approvisionnement, avant 1853, soient insuffisants?

Nous ne le croyons pas. Sous l'ancien régime, la viande de boucherie était à peu près moitié moins chère qu'en ces dernières années (1). Mais bientôt, et sans qu'il apparaisse que les commotions révolutionnaires aient affecté sérieusement les sources de la production, nous voyons les prix s'élever dans une proportion considérable ; nous le constatons dès 1812. Cette hausse des prix était sans doute l'effet des institutions nouvelles et de la division de la propriété. A mesure que la terre se morcelle, sous l'influence de nos lois modernes, et qu'elle doit nourrir un plus grand nombre de familles dont elle est le partage, sa valeur s'augmente sensiblement. Ses productions, d'ailleurs plus abondantes, trouvant par l'augmentation de la population et de l'aisance générale, ainsi que par le perfectionnement des voies de communication, de nouveaux consommateurs et de nouveaux débouchés, se placent plus facilement et à de meilleures conditions. Tel a dû être l'effet du morcellement de la grande propriété.

Cette augmentation du prix de la viande se maintint jusqu'en 1848, et l'on a peine à comprendre comment les éleveurs d'aujourd'hui, ne savent plus se contenter des bénéfices de la production, dans lesquels leurs pères ou leurs prédécesseurs trouvaient une rémunération suffisante. La légère dépréciation qui a suivi la révolution de février, et qui a dû atteindre la viande de boucherie comme toutes choses, ne saurait motiver les plaintes des producteurs, surtout si l'on considère qu'ils ont pris leur revanche sur les acheteurs, et qu'ils profitent, depuis plus de deux ans, d'une hausse de prix qu'on justifierait difficilement.

(1) Jérôme Lippomano, ambassadeur vénitien, qui a laissé une relation de son ambassade, fait connaître que, dans la seconde moitié du XVIe siècle, alors que toutes les denrées se payaient à Paris un prix élevé qui provoquait son étonnement, la viande de boucherie se vendait très-bon marché (*Documents inédits sur l'histoire de France*).

Ce qui se passe maintenant sur nos marchés d'approvisionnement, prouve que les producteurs de bestiaux ne sont pas, comme ils le prétendent, la proie des bouchers de Paris. Lorsque ceux-ci se défendent contre les hauts prix, ils exercent un droit qui appartient à tout commerçant, et il faut les encourager dans cette résistance, car ils font l'affaire du consommateur. L'allégation que le régime actuel de la boucherie supprime la concurrence, est dénuée de tout fondement. Les bouchers de Paris n'ont-ils pas pour concurrents sur les marchés, les nombreux bouchers de la banlieue et des départements, qui y achètent près de la moitié des bestiaux? Pourraient-ils d'ailleurs restreindre leurs achats, soit qu'ils les fissent directement, soit qu'ils se procurassent, par les bouchers chevillards, la viande dont ils ont besoin? Évidemment non. Les griefs des producteurs sont donc chimériques, et l'intérêt général n'a rien à voir dans la querelle qui s'est élevée entre eux et les bouchers.

Cependant, de bons esprits dirigent contre le régime actuel des critiques ardentes, et réclament un changement radical. Tandis que, dans quelques villes des départements, on attribue la cherté de la viande à l'absence de toute réglementation, on demande ici le retour au droit commun, dans l'espoir sans doute d'en voir sortir l'abaissement des prix de la viande. Cette contradiction montre assez que la question est loin d'être aussi simple qu'on le suppose; et si sa solution est possible, c'est, selon nous, dans des causes plus profondes qu'il faut la chercher. Pour une ville telle que Paris, l'organisation du commerce de la boucherie peut, à coup sûr, exercer une influence favorable sur l'approvisionnement et même sur les prix; elle a d'ailleurs sa raison d'être dans d'autres considérations d'un ordre plus élevé; mais il est difficile d'admettre, que, dans les villes des départements, le régime du commerce

de la boucherie, liberté ou limitation, puisse avoir une action appréciable sur les prix de la viande. Lorsque les prix exagérés, demandés aujourd'hui par les éleveurs, seront revenus au taux vrai des années antérieures à 1853, l'on aura obtenu tout ce qu'on peut raisonnablement attendre. Ceux qui comptent sur une extension de consommation par les bas prix, poursuivent une chimère ; on doit plutôt s'attendre à une augmentation lente et modérée, sous l'influence de diverses causes. Mais, en dehors de la question des prix, il faut, pour la capitale, examiner les choses à un autre point de vue.

En échange des avantages que leur assure la limitation de leur nombre, les bouchers de Paris ont à remplir certaines obligations, dont l'accomplissement protége l'intérêt du consommateur. Ils ne peuvent traiter directement de l'achat des bestiaux dans les lieux de production ; ils sont tenus d'acheter sur les marchés parisiens, et non ailleurs. On conçoit que ce régime doive assurer les conditions d'une vraie et loyale concurrence, car toute la marchandise disponible étant rassemblée dans le lieu où la demande se produit, les transactions doivent se faire à des prix qui sont l'expression exacte de la valeur de la denrée. Décrétez la liberté, tout change bientôt. L'approvisionnement de Paris en viande mettant d'immenses capitaux en mouvement, la spéculation s'introduit dans le commerce de la boucherie. Les bouchers disparaissent peu à peu pour faire place à des négociants d'un nouveau genre. Ceux-ci se mettent en rapport avec les éleveurs qui traitent avec eux de la vente directe de leurs bestiaux ; les marchés sont dégarnis ; l'arrivage et la vente de la marchandise dépendent de combinaisons commerciales plus ou moins licites ; — dangereuse situation, lorsqu'il s'agit d'une denrée dont la quantité disponible est toujours limitée, qui est dans les mains de producteurs peu nombreux, et qui pourrait

être acquise et accaparée, pour ainsi dire, par quelques spéculateurs. Dans ce régime, en effet, la création de grandes boucheries serait inévitable, et le débit de la viande devrait se faire par une foule de petits revendeurs. Ce serait un intermédiaire de plus entre les producteurs et la consommation.

Le public serait-il mieux traité au point de vue de la qualité de la viande et d'une saine alimentation? Aujourd'hui, les bouchers ne peuvent tuer leurs bestiaux, que dans les abattoirs de Paris; là, préalablement à l'abatage, l'animal est examiné, et nous avons une preuve positive de l'efficacité de cette surveillance, dans l'envoi qui est fait, chaque année, à la ménagerie du jardin des Plantes, d'un certain nombre de têtes de bestiaux jugés impropres à la nourriture de l'homme. Si toutes les quantités de viande nécessaires à la consommation, pouvaient être mises en vente, sans aucune inspection de l'animal vivant, il en résulterait certainement un abaissement des qualités, et une facilité regrettable, pour introduire dans l'alimentation, des viandes qui, aujourd'hui, peuvent plus difficilement y entrer. Un tel régime serait peu favorable, d'ailleurs, aux progrès de l'élève des bestiaux; car il ferait naître une confusion si complète des qualités, en même temps qu'une telle incertitude sur l'origine et l'espèce, que la majorité des consommateurs serait bientôt forcée de renoncer à l'usage des viandes de choix provenant des belles races, et se résignerait à faire sa consommation habituelle, des viandes mêlées et méconnaissables que le commerce mettrait à sa disposition. Enfin, avec la liberté qu'on nous conseille, le Parisien, en temps exceptionnel et dans les saisons chaudes, ne pourrait se procurer toujours la viande nécessaire à ses besoins, tandis qu'il l'obtient sûrement du boucher qui, aujourd'hui, quelles que puissent être ses pertes, doit avoir, dans son étal, un approvisionnement suffisant des trois sortes, sous peine du retrait de son

autorisation. Quoi qu'on pense de l'organisation actuelle du commerce de la boucherie, on ne saurait dénier les divers avantages qu'il présente pour l'approvisionnement et pour les consommateurs eux-mêmes ; avantages peu apparents peut-être, parce qu'on a l'habitude d'en jouir, mais dont la perte serait bientôt sentie, si une mesure radicale venait à les supprimer tout à coup.

Ces prévoyances réglementaires, qui nous donnent la sécurité de l'approvisionnement, et nous garantissent contre les abus de la concurrence désordonnée, ne sont plus possibles, on le conçoit, sous le régime de la liberté. Dans ce nouvel état de choses, l'approvisionnement de Paris et l'intérêt des consommateurs seraient à la merci des capitaux, et, chose nouvelle, on verrait chez nous, des spéculateurs s'enrichir par le monopole légal de la viande, comme on voit, à Londres, des commerçants pleins d'audace, réaliser des fortunes dans l'accaparement de certaines denrées.

Mais, si nous n'hésitons pas à nous prononcer pour le maintien d'un système de réglementation, nous devons reconnaître que l'opinion publique se prononce fortement pour un essai de liberté. Pourquoi ne le ferait-on pas ? Tenté dans des conditions larges et sérieuses, il éclairerait les esprits, et permettrait de mesurer la valeur de ce nouveau mode, appliqué à la capitale. Si cet essai était réalisé, il faudrait conseiller au gouvernement de garder dans ses mains, les pouvoirs dont il est investi. Dans l'intérêt de la santé publique dont la protection lui est déférée par les lois, il devrait, selon nous, prescrire l'inspection de l'animal vivant, pour toutes les viandes destinées à la consommation de Paris. Rien ne serait plus facile que d'organiser cette surveillance, soit en donnant des places dans les abattoirs municipaux aux bouchers forains, soit en obligeant ceux-ci à concentrer dans un établissement de leur

choix, l'abatage des bestiaux dont la viande devrait servir à la subsistance du Parisien. Le marché de la criée ne serait plus ouvert qu'aux viandes qui auraient été l'objet d'une telle inspection. Il serait utile également de ne plus permettre de confondre, soit dans les marchés, soit dans les étaux de la ville, la viande de vache avec celle du bœuf. Bien que ces deux viandes soient quelquefois de qualité égale, il importe que l'acheteur ne soit pas trompé, et qu'il puisse, en toutes circonstances, faire le choix qui lui convient.

Même sous le régime de la liberté du commerce de la boucherie, ces utiles précautions pourraient être prises; les lois existantes les autorisent pleinement.

Il nous semble enfin que, dans la nouvelle situation qui serait faite à l'approvisionnement, l'autorité devrait se garder de renoncer au pouvoir de taxation que lui donne la loi des 19-22 juillet 1791; l'exercice de ce droit présente sans doute de nombreuses difficultés; mais rien ne démontre que son application soit absolument impossible. Ce serait, en tous cas, une menace contre les abus de la spéculation, et une arme d'une certaine efficacité, pour la répression de toute tentative de monopole. Qu'on y réfléchisse : ce n'est pas sans raison qu'au milieu du courant qui les entraînait avec tant de puissance, les législateurs de l'Assemblée constituante ont réservé à l'autorité municipale, la faculté de taxer le pain et la viande; ils avaient merveilleusement compris qu'avec le régime nouveau qu'ils fondaient, il fallait se garder d'abandonner la question des subsistances à tous les hasards, et affranchir la tranquillité du pays des dangers redoutables qui y sont attachés. Ils ont donc voulu, sur un point unique, sacrifier le principe fécond de la liberté commerciale aux nécessités politiques. Suivons l'exemple de ces hommes aussi sages que forts : imitons leur réserve et leur prévoyance.

CHAPITRE III.

LA VIANDE DE PORC.

§ 1. — Approvisionnement de Paris en viande de porc. Commerce de la charcuterie.

La viande de porc était en grande estime chez les anciens; on peut lire, dans le *Traité de la police*, la description des splendides repas, où des porcs entiers farcis d'ingrédients aussi extraordinaires que délicats, figuraient avec honneur. Mais quelque recherchés que fussent alors les mets variés préparés avec cette viande, les jambons étaient préférés de beaucoup aux autres parties de l'animal. « Les jambons, dit Delamare, l'ont toujours néanmoins emporté sur toutes ces autres parties ; les Romains les servaient quelquefois à l'entrée de table, pour exciter l'appétit, quelqu'autrefois à la fin du repas, pour ranimer, par leur acrimonie, l'estomac fatigué et y exciter la soif. Ils en faisaient tant de cas, que Caton se donna la peine d'instruire comment il fallait les saler, les enfumer et les préparer, pour les rendre bons et les conserver (1). »

Comme les Romains dont le luxe venu d'Asie avait, selon Delamare, corrompu les mœurs, les citadins de nos villes modernes ont renoncé, depuis longtemps, à se nourrir de lard ou des mets composés avec la viande de porc. Mais les Vatels de notre temps ont su faire revivre, dans les dîners de luxe, l'usage cher aux anciens, et aujourd'hui, les convives des tables officielles ou des riches maisons, ne craignent pas de dé-

(1) *Traité de la police*, t. II, p. 1307.

roger à leurs habitudes de chaque jour, en acceptant, au milieu des festins les plus copieux comme les plus fins, la tranche de jambon fumé, destinée à aiguiser l'appétit, facilement éteint dans des estomacs débiles.

L'usage de la viande de porc n'est pas moins répandu dans tous les pays. Par sa fécondité, par la facilité de son éducation et l'abondance de sa chair, le porc fournit à l'homme un aliment économique. Dans les contrées les moins favorisées, où le paysan connaît à peine la viande de boucherie, le porc forme la base de ses meilleurs repas. Chaque famille élève un porc que l'on tue vers Noël; certaines parties de l'animal se mangent fraîches, notamment sous forme de saucisses ou de boudins; le surplus est fumé ou salé pour la provision annuelle, et, de temps à autre, le dimanche surtout, le petit propriétaire ou le journalier des campagnes, ajoute un morceau de jambon ou de salé, à la soupe, au fromage et aux produits végétaux qui sont le fond de sa nourriture.

Dans les villes, où l'on consomme plus de viande de boucherie, on remarque d'autres habitudes. Si la chair de porc n'est plus qu'un aliment accessoire, pour quiconque peut varier à son gré son alimentation, elle est cependant recherchée de tous ceux qui, par gêne ou par nécessité, veulent se procurer sans dérangement, un mets appétissant et toujours prêt. En effet, des produits qui n'exigent du consommateur ni cuisson ni assaisonnement préalables, et que celui-ci peut obtenir, en aussi minime quantité qu'il le désire, sont une ressource précieuse dans les villes, où l'habitant pressé par son travail et souvent restreint dans ses ressources, tient, avant tout, à économiser son temps et son argent. C'est ce qui fait que, malgré l'amélioration successive du régime alimentaire des Parisiens, la charcuterie est restée et ne cessera d'être un objet de grande consommation dans la capitale. D'ailleurs la char-

cuterie parisienne s'est perfectionnée comme tant d'autres choses; les produits qu'elle livre à la consommation sont en général de bonne qualité, et l'usage n'en pourrait être nuisible, que s'il était à peu près exclusif. Telle n'est pas la situation à Paris : l'ouvrier lui-même qui a déjeuné d'un morceau de pain blanc accompagné d'une tranche de charcuterie, qu'il divise par très-petites portions, trouve, dans son repas du soir, la soupe salutaire, et le régime reconfortatif de la viande de boucherie et des légumes assaisonnés au lard ou à la graisse.

Le nombre des charcutiers n'est pas limité à Paris. Le commerce dont ils sont les intermédiaires est libre, et l'autorité publique n'exerce sur lui son action, que d'une manière générale, pour garantir à la fois la salubrité des habitations et celle des produits mis en vente.

Il y a en ce moment à Paris, 422 charcutiers distribués comme il suit, dans les douze arrondissements de la ville :

1er	arrondissement.	37
2e	—	56
3e	—	25
4e	—	21
5e	—	42
6e	—	53
7e	—	34
8e	—	37
9e	—	18
10e	—	36
11e	—	25
12e	—	38

Cette répartition qui s'est opérée sans aucune règle, d'après les besoins de chaque quartier, correspond assez, au moins pour les arrondissements les plus considérables, à la densité de la population. Il est à remarquer que les arrondissements les plus pauvres, ne sont pas ceux où l'on compte relativement plus de charcutiers. L'ouvrier, que son travail éloigne

de son domicile, consomme, il est vrai, sur le point où il se trouve. Mais les travailleurs qui se déplacent ainsi, ne sont pas les plus nombreux, et il est certain, comme nous l'avons déjà expliqué, qu'en dehors même des classes ouvrières, la viande de charcuterie a beaucoup de consommateurs.

Les boutiques de charcutiers disséminées dans la ville, ainsi que nous venons de le dire, ne sont pas les seuls lieux de vente de cette denrée. Comme pour la boucherie, on a installé dans les marchés de détail, principalement au marché des Prouvaires, des étaux de charcuterie au nombre de 75, où l'on vend la viande fraîche de porc. 30 de ces places sont occupées par des charcutiers de Paris ; les charcutiers forains exploitent les 45 autres, et établissent une concurrence favorable aux intérêts des habitants peu aisés.

C'est sur les trois marchés aux porcs, établis à Saint-Germain, à la Chapelle et à la Maison-Blanche, que le commerce de la charcuterie opère ses achats de matière première (1). On vend, sur ces marchés, les porcs gras destinés à la consommation de Paris et des environs. L'approvisionnement particulier des charcutiers parisiens absorbe à peu près les deux tiers des quantités amenées. On y fait aussi le commerce des porcs maigres, que les habitants des environs ou les nourrisseurs engraissent, soit pour leur propre consommation, soit pour les livrer plus tard au commerce.

Dans la période de 1845 à 1852, 42 départements ont envoyé des porcs gras sur les marchés d'approvisionnement de Paris. Les deux principaux départements qui ont fait des envois considérables et hors ligne, sont la Sarthe et Maine-et-Loire. Après eux, viennent l'Oise, Seine-et-Oise, les Deux-Sèvres, la Seine-Inférieure, l'Indre-et-Loire, l'Orne, le Cal-

(1) Un marché aux porcs est établi depuis 1851 aux Batignolles; mais il s'y fait peu d'affaires.

vados, le Loiret, la Somme, l'Eure-et-Loir, l'Eure, la Seine, la Mayenne, la Vendée et la Manche.

Il était de règle autrefois que les charcutiers se rendissent sur les marchés, pour acheter le bétail vivant. Mais, depuis un certain nombre d'années, beaucoup d'entre eux ont trouvé commode de s'approvisionner, ou au moins de compléter leur approvisionnement, au marché des Prouvaires, par l'intermédiaire des charcutiers de Nanterre et de plusieurs entrepreneurs d'abatage qu'on appelle *gargots ;* ceux-ci apportent sur ce marché, des porcs fendus en deux parties, et qu'ils vendent en gros à l'amiable. C'est l'équivalent de la vente à la cheville, qui a lieu dans les abattoirs de la boucherie. De plus, à partir de 1849, l'ouverture d'un marché en gros à la criée, a permis d'y vendre le porc, comme les bestiaux de boucherie; mais les quantités qui entrent par cette voie dans la consommation sont peu considérables. Depuis l'institution de la criée, elles ne s'élèvent, pour chaque année, qu'aux chiffres ci-après :

1849	(3 mois).	2,254 kil.
1850	—	17,318
1851	—	63,511
1852	—	25,503
1853	—	92,100
1854	—	221,595

C'est ainsi que les charcutiers de Paris se procurent les viandes dont ils ont besoin. Pour que le lecteur puisse se faire une idée à peu près exacte de la nature et de l'importance de leur commerce, nous croyons utile de donner quelques détails sommaires sur les divers emplois du porc, ainsi que sur les produits fabriqués avec la chair qui en provient.

Un porc du poids moyen de 91^{k},500 en viande nette, se divise comme il suit :

	kil. gr.
Lard gras	15
Lard maigre	15,500
Porc frais	17
Deux jambons désossés	9
Viande pour les hachages	14,500
Quatre jambonneaux	5
Petit salé	6,500
Graisse	7
Déchet	2
TOTAL ÉGAL	91,500
Si l'on ajoute le poids moyen des abats et issues.	13
On obtient pour chaque animal un poids de.	104,500

Le poids moyen de 13 kilogr. admis pour les abats et issues, paraîtra peut-être un peu faible ; mais il y a une déduction de moitié à faire, pour obtenir le poids net de la tête, et l'on doit négliger le sang, qui n'est utilisé, pour la confection des boudins, que pendant six mois de l'année. On peut donc adopter comme vrai, le poids de 13 kilogr. qui sert de base à la perception du droit d'octroi.

Le commerce du charcutier a deux objets : la préparation et la vente de plusieurs parties du porc à l'état cru, et l'emploi des autres parties à la confection de produits cuits et assaisonnés, connus sous le nom de charcuterie.

C'est principalement avec les viandes destinées à ce que, dans le commerce spécial, on appelle les hachages, et avec certaines parties des issues employées comme auxiliaires de la fabrication, que l'on fait les saucisses, les boudins, les saucissons, les cervelas, les andouilles, les fromages dits de cochon et d'Italie, les pâtés de foie et les hures. Les viandes ainsi employées représentent à peu près la sixième partie du poids net de l'animal.

Indépendamment de ces produits et des jambons que les charcutiers fument et préparent eux-mêmes, ils vendent ceux

des produits similaires des départements et de l'étranger qui, à raison de leur renommée, sont recherchés des consommateurs; tels sont les jambons de Bayonne, de Mayence et d'York, les petites saucisses de Francfort, les saucissons de Lyon et d'Arles, les andouilles, les hures, les jambonneaux et les fromages de cochon de Troyes.

La vente de ces denrées de choix est partagée entre les charcutiers et les marchands de comestibles, de même que, dans un ordre inférieur, certains épiciers et marchands leur font concurrence, pour la charcuterie moins fine, confectionnée en Lorraine, en Normandie et en Bretagne. La foire aux jambons, qui se tient chaque année dans la semaine sainte, est le grand marché de ces produits. On y vend aussi quelques jambons de Bayonne et des saucissons d'Arles et de Lyon. De 1845 à 1852, pendant les trois jours de la durée de la foire, la vente a porté sur 187,206 kilogr. de charcuterie en moyenne. En 1851, elle s'est élevée à 287,932 kilogr. Parmi les 20 à 30 départements qui envoient des produits à la foire aux jambons, on en remarque surtout trois : la Seine, la Meuse et la Moselle, qui sont en possession de l'approvisionnement du marché. La plus forte partie des apports de 1851 provenait de 15 départements, dont les approvisionneurs ont vendu les quantités ci-après :

La Seine	Paris	93,358 kil.	110,959 kil.
	La banlieue	17,601	
La Meuse			86,469
La Moselle			30,910
La Manche			12,811
Les Basses-Pyrénées			6,746
Seine-et-Oise			4,911
La Sarthe			4,375
La Marne			3,730
L'Yonne			3,661
A REPORTER			164,572

Report	164,572 kil.
L'Oise	3,426
Maine-et-Loire	2,592
L'Orne	2,498
Ille-et-Vilaine	2,334
Total	275,422

Le surplus de l'approvisionnement (12,510 kilogr.) provenait de 15 autres départements qui, séparément, ont fait des envois de si peu d'importance, qu'ils ne méritent pas d'être mentionnés.

§ 2. — Consommation de Paris en viande de porc et en charcuterie, aux diverses époques.

Nous n'avons sur la consommation de Paris en viande de porc et en charcuterie, dans les temps anciens, que des données analogues à celles que nous possédons sur les bestiaux de boucherie.

Savary, après Sauval, évalue le nombre de porcs abattus en 1634, à 27,000 (1). Le mémoire, rédigé du temps de Richelieu, contient un chiffre de 25,000 pour 1637. La consommation de 1688, d'après les registres du Châtelet, se serait élevée à 58,000, au dire de M. Benoiston de Châteauneuf. Nous regrettons de n'avoir pu vérifier ce chiffre, qui nous semble aussi exagéré pour les porcs, qu'il a été atténué pour les moutons. Il paraît que, du temps de Delamare, le nombre de porcs livrés à l'alimentation s'était considérablement affaibli : cet auteur prétend qu'il ne fut que de 12,752 pour 1707, et que, vers cette époque, il ne dépassait pas 15,000, dans les meilleures années. Savary cite encore un mémoire, qui évalue la consommation à 28,000 porcs, pour 1722 (2). Pour l'époque subséquente, nous possédons les relevés de Lavoisier et de M. Tessier, opérés sur les années immédiatement antérieures

(1) *Dictionnaire universel du commerce*, t. Ier, p. 3 et 4.

(2) *Id.*, t. Ier, p. 3 et 4.

à 1789; le nombre des porcs consommés est de 35,000, selon le premier, de 41,000, d'après le second.

Nous sommes en mesure de fournir des indications beaucoup plus certaines sur l'approvisionnement de Paris en viande de porc. Ces renseignements, toutefois, ne sont point aussi complets, que ceux que nous avons pu donner pour les bestiaux de boucherie; ils ne partent que de 1757, et depuis, ils manquent pour trois années. Ils ne s'appliquent pas moins à une période de 21 ans; si nous y ajoutons les six années comprises dans le relevé officiel fait par M. Goussard, pour les années 1781 à 1786, c'est un total de 27 ans, qui permet d'apprécier avec quelque fondement pour l'une des principales denrées, la véritable consommation de la capitale, antérieurement à 1789.

Paris a donc reçu, à ces diverses époques, les quantités ci-après, résultant de moyennes prises sur 4, 6, 8 et 9 années :

De 1757 à 1764.............	33,576 porcs.
1766 à 1774.............	32,455
1777 à 1780.............	38,833
1781 à 1786.............	40,441

Pour la période postérieure à la Révolution, on a les nombres suivants :

De 1799 à 1808.............	52,572 porcs.
1809 à 1818.............	70,579
1819 à 1830.............	84,848
1831 à 1840.............	83,596
1841 à 1846.............	89,743
1847 à 1854 (moins 1848).	37,257

On remarquera sans doute l'abaissement subit du chiffre de la dernière période. Il s'explique par cette circonstance, qu'avant 1847, époque où le droit d'octroi a commencé à se percevoir au kilogramme, les porcs introduits par quartiers, à la destination du marché des Prouvaires, étaient taxés, non comme viande à la main, mais dans la proportion du droit par

tête appliqué aux porcs vivants. A partir de 1847, et notamment depuis l'ouverture des abattoirs municipaux affectés à la charcuterie, il est possible de distinguer les porcs amenés vivants, des quantités apportées du dehors après l'abatage.

Évaluons maintenant quel peut être le poids effectif de viande produite par les bestiaux dont le nombre vient d'être indiqué; nous y comprendrons, bien entendu, les quantités introduites de l'extérieur, c'est-à-dire la viande fraîche, la charcuterie et les abats et issues. Pour l'époque ancienne, nous n'avons suivi ni les données de Lavoisier ni celles de M. Benoiston de Châteauneuf. Le premier évalue le poids du porc à 200 livres, le second à 160 seulement. Nous avons adopté un terme moyen, en fixant le poids pour cette période à 180 livres; mais nous avons ajouté 20 livres pour les abats et issues. Dans les temps les plus rapprochés de nous, et avant 1847, date de la perception du droit au poids, nous prenons pour base de nos calculs le poids moyen de 91k,500. Ce point de départ nous semble justifié par huit années d'expérience. Le poids moyen de 91k,693, adopté pour la conversion du droit par tête en droit au poids, a subi des variations sensibles; s'il n'a été que de 86k,679, chiffre minimum, en 1854, année de cherté, il s'est élevé à 99k,572, en 1849. De 1847 à 1854, la moyenne générale a été de 92k,541.

Avant 1847, le droit sur le porc introduit abattu étant, comme nous l'avons expliqué, perçu dans la proportion du droit par tête, les apports de l'extérieur ont dû être confondus avec les quantités provenant des bestiaux abattus à l'intérieur. De 1799 à 1846, nous ne pouvons rien inscrire dans notre résumé, pour la viande de porc arrivant du dehors. Si, indépendamment des porcs introduits par quartiers, il a été apporté quelques morceaux dépecés, ces quantités ont été comprises dans la viande de boucherie; mais elles sont insigni-

fiantes. A l'égard des temps anciens, on ne pouvait procéder de même; le relevé de 1781 à 1786 indiquant, pour le porc, une quantité déterminée de viande entrée en livres, nous avons fait une évaluation analogue, en ce qui touche les trois périodes précédentes. Quant à la charcuterie proprement dite, que le relevé de 1781 à 1786 mentionne, sous le titre de jambons et saucissons, nous avons également établi, pour les temps antérieurs à 1780, une évaluation approximative. De 1799 à 1823, la charcuterie n'était pas imposée; on ne doit tenir aucun compte, jusqu'à cette époque, de cet article de consommation; mais il ne pouvait s'agir alors que d'une quantité pour ainsi dire inappréciable. Enfin, les abats et issues de porc n'ont commencé à être taxés qu'en 1847; comme ils étaient introduits ordinairement avec l'animal abattu, sur lequel le droit était perçu par tête, leurs quantités n'étaient l'objet d'aucune constatation. Nous avons donc cru devoir, à raison de l'importance de ces quantités, compléter le tableau de la consommation, en évaluant les abats et issues sur la base de 20 livres par porc de 1757 à 1786, et de 13 kilogrammes de 1799 à 1846. Nous supposons que le Parisien a mangé de tout temps la totalité des abats et issues des porcs tués pour sa consommation; nous en avons du moins la preuve pour les huit dernières années.

Ces explications étaient nécessaires pour la parfaite intelligence du tableau qu'on va lire.

QUANTITÉS DE VIANDE DE PORC ET DE CHARCUTERIE, CONSOMMÉES A PARIS, DE 1757 A 1854.

ÉPOQUES.	POIDS en viande et graisse.	VIANDE fraîche et graisse apportées de l'extérieur.	CHARCUTERIE venant du dehors.	ABATS et issues provenant des porcs abattus à Paris.	ABATS et issues provenant des porcs abattus à l'extérieur.	TOTAL des quantités livrées à la consommation
	liv.	liv.	liv.	liv.	liv.	liv.
De 1757 à 1764	6,043,680	200,000	200,000	671,520	»	7,115,200
De 1766 à 1774	5,841,900	200,000	220,000	649,100	»	6,911,000
De 1777 à 1780	6,989,940	200,000	220,000	776,660	»	8,186,600
De 1781 à 1786	7,279,380	240,000	260,500	808,820	»	8,588,700
	kil.	kil.	kil.	kil.	kil.	kil.
De 1799 à 1808	4,810,292	»	»	683,436	»	5,493,728
De 1809 à 1818	6,457,996	»	»	917,527	»	7,375,523
De 1819 à 1830	7,763,592	»	(a) 643,381	1,103,024	»	9.509,997
De 1831 à 1840	7,649,034	»	738,594	1,086,748	»	9,474,376
De 1841 à 1846	8,211,484	»	1,202,797	1,166,659	»	10,580,940
De 1847 à 1854	3,420,282	5,173,590	1,004,778	485,603	729,946	10,814,199

(a) Ce chiffre indique la moyenne annuelle de la consommation, de 1823 à 1830.

Appliquant à la population de chaque époque, les quantités inscrites dans le tableau qui précède, nous trouvons, pour la consommation moyenne de chaque habitant, les résultats ci-après :

CONSOMMATION DE L'HABITANT DE PARIS, EN VIANDE DE PORC ET EN CHARCUTERIE, DE 1757 A 1854.

ÉPOQUES.	POPULATION.	CONSOMMATION PAR TÊTE.			
		POIDS ANCIENS.		POIDS NOUVEAUX.	
		Par an.	Par jour.	Par an.	Par jour.
	hab.	liv. on. gr.	l. on. gr.	k gr.	k gr.
De 1757 à 1764	557,280	12,12,2 1/3	0,0,4 1/2	6,250	0,017
De 1766 à 1774	573,150	12, 0,7 2/3	0,0,4 1/4	5,902	0,016
De 1777 à 1780	631,580	12,15,3 2/3	0,0,4 1/2	6,347	0,017
De 1781 à 1786	592,800	14, 7,6 1/2	0,0,5 1/12	7,092	0,019
De 1799 à 1808	600,480	»	»	9,149	0,025
De 1809 à 1818	637,920	»	»	11,562	0,032
De 1819 à 1830	749,914	»	»	12,681	0,035
De 1831 à 1840	860,561	»	»	11,010	0,030
De 1841 à 1846	994,579	»	»	10,638	0,029
De 1847 à 1854	1,053,262	»	»	10,267	0,028

Il ressort de ces indications, que la consommation de la viande de porc est aujourd'hui un peu plus forte que sous l'ancien régime. Cela tient évidemment aux modifications qu'a subies la composition de la population de Paris, devenu un foyer plus actif d'industrie et de commerce. Mais si l'on confond, pour un moment, la viande de porc et celle provenant des animaux de boucherie, on trouve que la première ne figure au total que dans la proportion d'un septième. Cette proportion est beaucoup plus petite encore, lorsqu'on établit la comparaison entre la viande de porc seulement et le poids cumulé des denrées diverses qui entrent dans la nourriture du Parisien. On doit donc en conclure que la consommation du porc à Paris est restée dans des limites modérées, et que, dès lors, elle ne saurait y exercer aucune influence fâcheuse sur la santé des habitants.

§ 3. — Prix de la viande de porc et de la charcuterie aux diverses époques.

Les recherches que nous avons faites dans les archives de la police, ont mis à notre disposition des renseignements précieux sur les quantités de porcs qui entraient autrefois dans la consommation de Paris; mais nous n'avons découvert, pour les époques anciennes, aucun document ayant trait au prix de la viande de porc sur les marchés d'approvisionnement. Il ne paraît pas que l'autorité fût alors dans l'usage de faire dresser, pour les marchés aux porcs, des mercuriales analogues à celles qui lui étaient fournies pour les marchés de bestiaux destinés à la boucherie. Nous n'avons d'indications, à ce sujet, qu'en ce qui concerne le jambon et le lard, qui étaient vendus, à certains jours de l'année, sur la place du Parvis Notre-Dame. Ce marché était, pour le temps passé, ce qu'est de nos jours la foire aux jambons, qui se tient tous les ans à Paris, pendant la dernière moitié de la semaine sainte.

PRIX DE LA LIVRE DE JAMBON ET DE PETIT LARD SUR LE MARCHÉ DE LA PLACE DU PARVIS NOTRE-DAME, DE 1752 A 1776.

ANNÉES.	JAMBON. sous. d.	PETIT LARD. sous. d.
1752	11	10 et 11
1753	10 et 11	10 et 12
1754	10 et 11	»
1755	9 et 10	8 et 9
1756	»	»
1757	9 et 9 6	8 et 9
1758	10 et 10 6	8, 9 et 10
1759	11 et 12	9 et 10
1760	10, 11 et 12	10 et 10 6
1761	10 et 11	10 et 10 6
1762	11 et 12	9
1763	8, 9 et 10	9

ANNÉES.	JAMBON.	PETIT LARD.
	sous. d.	sous. d.
1764	8, 9 et 10	8 et 9
1765	10 et 11	9 s 6 d, 10 et 11
1766	10 et 11	9, 10 et 11
1767	12 et 13	12 (4 et 5 sous les andouilles parfumées.)
1768	11, 12 et 13	14
1769	12, 13 et 14	14 et 15
1770	13 et 14	13 et 14
1771	»	»
1772	14 à 16	15 et 16
1773	12 à 14	14 et 15
1774	12 à 14	12 et 13
1775	»	»
1776	12 à 14	14

Nous verrons plus loin, par le rapprochement des prix actuels, que la valeur de cette denrée ne s'est accrue que d'un tiers environ, depuis le milieu du siècle dernier.

Pour l'époque présente, les mercuriales que l'administration fait établir périodiquement par ses préposés sur les marchés de Saint-Germain, de la Chapelle et de la Maison-Blanche, nous fournissent les prix moyens auxquels se sont vendus les porcs, pour chaque année, de 1845 à 1853.

PRIX MOYEN DU KILOGRAMME DE PORC, SUR LES MARCHÉS DE SAINT-GERMAIN, DE LA CHAPELLE ET DE LA MAISON-BLANCHE, DE 1845 A 1853.

Années.	1re qualité.	2e qualité.	3e qualité.
	fr.	fr.	fr.
1845	1,07	1,04	1,02
1846	1,28	1,25	1,22
1847	1,51	1,48	1,45
1848	1,19	1,15	1,12
1849	1,06	1,02	0,99
1850	0,83	0,80	0,78
1851	0,86	0,84	0,80
1852	0,98	0,91	0,83
1853	1,22	1,18	1,15

Comme prix de vente en gros, nous avons encore ceux de

la halle à la criée. Nous les transcrivons, depuis l'origine de ce mode de vente jusqu'à la fin de l'année dernière.

PRIX MOYEN DU KILOGRAMME DE VIANDE DE PORC, VENDUE A LA HALLE A LA CRIÉE, DE 1849 A 1854.

Années.		Prix moyen (les 3 qualités réunies).
		fr.
1849 (3 mois).		0,84
1850	—	0,85
1851	—	0,84
1852	—	0,91
1853	—	1,14
1854	—	1,25

Quant aux prix du porc vendu au détail, nous pouvons indiquer ceux de la vente sur les marchés, ainsi que le prix des jambons et autres produits apportés à la foire aux jambons. Afin d'être plus complet, nous y avons ajouté, d'après nos informations particulières, les prix courants de la charcuterie mise en vente dans les boutiques de la ville, pour une année ordinaire et pour une année de cherté.

PRIX DU KILOGRAMME DE VIANDE DE PORC, VENDUE SUR LES MARCHÉS DE DÉTAIL, DE 1845 A 1854.

	1re qualité.	2e qualité.	3e qualité.
	fr.	fr.	fr.
1845, porc frais......	1,34	1,26	1,13
1846, porc frais......	1,44	1,31	1,16
1847, porc frais.....	1,63	1,49	1,33
1848, porc frais......	1,37	1,27	1,13
1849, porc frais......	1,33	1,19	1,05
1850, porc frais......	1,24	1,07	0,93
porc salé......	1,30	1,09	0,96
1851, porc frais......	1,25	1,09	0,92
porc salé......	1,27	1,09	0,95
1852, porc frais......	1,29	1,15	1,00
porc salé......	1,22	1,11	0,99
1853, porc frais......	1,40	1,27	1,12
1854, porc frais......	1,52	1,43	1,29
porc salé......	1,20	1,10	1,00

PRIX COURANTS DU DEMI-KILOGRAMME DE DIVERS PRODUITS DE CHARCUTERIE, VENDUS A LA FOIRE AUX JAMBONS, DE 1845 A 1854.

PRODUITS.		1845.	1847.	1849.	1851.	1853.	1854.
		f. c. f. c.	f. c. f. c.	f. c. f. c.	f. c. f. c.	f. c. f. c.	f. c. f. c.
Jambons	d'Alsace	0,95 à 1,10	1,10 à 1,30	1,00 à 1,10	0,60 à 0,80	» »	» »
	de Bayonne	0,85 à 1,10	1,00 à 1,20	0,90 à 1,20	0,65 à 0,85	0.90 à 1,05	1,00 à 1,20
	de Bretagne	» »	» »	» »	0,60 à 0,70	» »	» »
	des États-Unis	» »	0,90 à 1,00	» »	0,85	» »	» »
	de Lorraine	0,80 à 1,00	0,85 à 1,10	0,95 à 1,25	0,60 à 0,70	0,85 à 1,00	0,90 à 1,10
	de Normandie	» »	» »	0,85 à 1,05	0,60 à 0,70	0,80 à 0,85	0,90 à 0,95
	de Paris	0,80 à 1,00	0,80 à 1,10	0,80 à 1,00	0,55 à 0,70	0,80 à 1,00	0,90 à 0,95
Saucissons	d'Arles	2,00 à 2,50	2,40 à 2,50	» »	2,00 à 2,75	2,00 à 2,25	1,90 à 2.75
	de Lorraine	1,15 à 1,30	0,80 à 1,20	1,30 à 1,75	0,85 à 1,10	1,25 à 1,50	1,25 à 1,75
	de Lyon	2,00 à 2,50	2,30 à 2,50	2,25 à 3,00	2,00 à 2,50	2,25 à 2,50	2,25 à 3,00
	de Paris	1,30 à 1,60	1,20 à 1,30	1,00 à 1,50	0,50 à 0,90	1,25 à 1,50	1,20 à 1,40
Andouilles	de Lorraine	0,85 à 1,25	1,00 à 1,10	1,00	0,50 à 0,60	0,80 à 0,90	0,80 à 1,00
	de Paris	0,80 à 1,20	» »	0,90 à 1,10	0,45 à 0,50	0,70 à 0,80	0,70 à 0,90
Lard	de Lorraine	0,70 à 0,80	1,00 à 1,15	0,80 à 0,85	0,60 à 0,70	0,90 à 1,10	0 90 à 1,00
	de Paris	» »	» »	0,70 à 0,75	0,55 à 0,65	0,70 à 0,90	0,80 à 0,90
Graisse	de Lorraine	0,50 à 0,60	1,00 à 1,20	0,90 à 1,10	0,55 à 0,65	0,80 à 0.90	1,00 à 1,20
	de Paris	» »	» »	0,70	0,55 à 0,65	0,80 à 0,90	0,95 à 1,10

PRIX COURANTS DU DEMI-KILOGRAMME DE VIANDE DE PORC OU DE CHARCUTERIE VENDUE PAR LES CHARCUTIERS DE PARIS, EN 1849 ET 1854.

Produits préparés et vendus par les charcutiers de Paris.	En 1849. fr.	En 1854. fr.
Lard gras	0,60	0,90
Lard maigre	0,60	0,85
Porc frais	0,70	0,70
Jambons crus	0,80	0,95
Jambons cuits	1,40	1,60
Jambonneaux	0,30	0,40
Petit salé	0,25	0,35
Côtelettes cuites	0,80	1,00
Hachis pour la cuisine	0,75	0,90
Graisse	0,40	0,75
Saucisses ordinaires	0,70 à 80 c.	0,90 à 1 fr.
Saucisses truffées	1,50	1,80
Boudin ordinaire	0,35 à 40 c.	0,40 à 45 c.
Boudin de table	0,60	0,70
Boudin blanc	1,75	1,85
Saucisson ordinaire cru	0,90 à 1 fr.	1,10 à 1 fr. 20
Saucisson ordinaire cuit	1,40	1,60
Saucisson dit de Lyon	2,25	2,55
Andouilles	0,60	0,70
Cervelas	0,70 à 75 c.	0,90
Fromage de cochon	0,70 à 80 c.	0,90 à 1 fr.
Fromage d'Italie	0,70 à 80 c.	0,90 à 1 fr.
Hure	1,40	1,60
Pieds de cochon ordinaires à la Sainte-Menehould	0,20	0,25
Pieds de cochon truffés	1,00	1,00
Pâté de foie	1,00	1,20
Produits vendus par les charcutiers de Paris, mais non préparés par eux.		
Jambon de Bayonne	0,80	0,95
Saucisson de Lyon	2,25	2,55
Saucisson d'Arles	1,75	2,25

Nous avons vu que, dans la seconde moitié du dernier siècle, le prix du jambon et du lard était moins élevé que de nos jours. Pourtant, si l'on compare les époques de 1752 et de

1851, l'écart n'est pas très-considérable, surtout en ce qui concerne les qualités moyennes. Cette circonstance, à défaut d'indications sur le prix de la viande de porc à l'état frais, est un indice qui nous permet de faire remarquer que, dans les anciens temps, le prix de la viande de porc n'était que d'un tiers au-dessous de la valeur d'aujourd'hui ; mais cette viande néanmoins se payait beaucoup plus cher que celle de boucherie. En 1761, on avait une livre de bœuf pour 6 s. 1 d., tandis que le porc devait valoir près de 10 sous la livre, d'après le prix du jambon. Aujourd'hui l'équilibre se trouve rétabli par l'élévation des prix de la viande de boucherie, qui se révèle dès 1812 ; depuis cette époque, si les prix de la viande de porc suivent naturellement les fluctuations qu'on remarque pour les autres denrées, ils se maintiennent fréquemment un peu au-dessus de ceux de la viande de bœuf. Ce fait ne saurait s'expliquer que par les faibles quantités de viande fraîche de porc qui entrent dans l'alimentation. Presque tout l'approvisionnement en viande de porc est consommé sous forme de jambons, de lard ou de charcuterie, généralement après la cuisson ou une préparation culinaire qui introduit, dans la composition des prix, des éléments qui ne permettent plus de les comparer à ceux de la viande de boucherie.

CHAPITRE IV.

LES BOISSONS.

Tous les corps vivants sont un composé de matières organiques, dans lesquelles entre l'eau pour une forte partie. Chez l'homme comme chez les animaux, cette portion de la substance est continuellement en déperdition ; elle s'élimine incessamment, dans le jeu de la vie, par la respiration, par la transpiration insensible ou prononcée, par les urines ainsi que par les sécrétions mêlées aux résidus alimentaires. A mesure que s'opère cette élimination, l'homme éprouve impérieusement le besoin de maintenir l'équilibre de l'économie animale, et de restituer, par les liquides, la matière perdue. On estime que, selon le climat et la température, selon l'exercice ou le travail auquel il se livre, il faut à chaque individu d'un à deux litres d'eau par jour, pour cette consommation réparatrice.

A la rigueur, l'homme pourrait se contenter de l'eau des sources ou des rivières, et même, dans certains pays, des eaux pluviales amassées. Mais la Providence a mis à sa portée des produits naturels, qui lui permettent d'obtenir ou de composer, pour son usage quotidien, des boissons agréables et salubres.

Au premier rang se place le vin, qui n'est autre chose que le jus fermenté du fruit de la vigne ; cette boisson, indépendamment de l'arome qu'elle développe, et lorsqu'elle est prise

avec modération, exerce en général, sur l'organisme, une action stimulante et favorable. Dans les pays privés de vignes, on remplace le vin par la bière ou par le cidre. Ces liquides, de même que le vin, sont des boissons à base alcoolique ; mais ils renferment, comme ce dernier, une très-grande quantité d'eau. Les vins en contiennent de 86 à 92 parties. Il y en a davantage encore dans les cidres et la bière, où l'on trouve aussi en suspension des matières féculentes et sucrées éminemment nutritives.

La consommation des liquides joue, comme on le voit, un rôle essentiel dans notre économie, et c'est pour cela que l'on doit ranger les boissons parmi les denrées les plus importantes destinées à l'alimentation.

A un autre point de vue, celui des quantités et des valeurs, elles méritent d'occuper cette place lorsqu'il s'agit de Paris ; car cette ville, à elle seule, absorbe une portion notable des produits récoltés sur toute la surface du pays.

Nous traiterons donc, dans le présent chapitre, des vins, de la bière, des cidres, ainsi que des esprits ou eaux-de-vie. Des chapitres spéciaux seront consacrés aux boissons aromatiques telles que le thé et le café, et à l'eau qui, indépendamment de ses applications alimentaires, est employée à divers usages étroitement liés au bien-être des populations.

§ 1. — Vins.

Le vin est l'un des plus importants produits du territoire de la France. De nos quatre-vingt-six départements, soixante-seize sont plantés de vignes, dont la culture n'occupe pas moins de 2 millions d'hectares. Dans les années ordinaires, la récolte donne plus de 45 millions d'hectolitres, représentant une valeur de 478,000,000 francs. Par l'effet du morcellement du sol, le nombre des possesseurs de vignes s'est accru et

s'augmente chaque jour; il atteint aujourd'hui le chiffre de 2,260,000. Le revenu moyen de chaque propriétaire dépasse donc à peine 211 francs, ce qui indique assez que la terre affectée à la culture de la vigne est généralement le partage d'une foule de petits propriétaires qui la travaillent de leurs mains.

On peut juger, d'après ces chiffres, combien doivent être vives, en ce moment, les souffrances de notre agriculture, par suite de la maladie persistante de la vigne, et des troubles atmosphériques qui l'ont frappée, dans ces derniers temps, d'une sorte d'infécondité.

Les vins récoltés chaque année sont consommés en partie dans les lieux de production; ceux de nos meilleurs crus, les vins fins comme les vins ordinaires, sont exportés à l'étranger sur une grande échelle, ou font l'objet à l'intérieur d'un commerce important. Un auteur qui a écrit sur les vins français un ouvrage estimé, apprécie en ces termes les qualités qui les distinguent : « Les vins de nos premiers crus sont les seuls dans lesquels on trouve réuni cet arome spiritueux nommé *bouquet*, qui, précurseur du goût, flatte l'odorat et promet de plus douces jouissances, avec cette *séve* délicieuse, qui, moins légère que le bouquet, ne se dilate que dans la bouche, l'embaume et survit au passage de la liqueur. Ces qualités, que possèdent essentiellement nos vins fins, distinguent aussi plusieurs de nos meilleurs vins d'ordinaire; ceux-ci, dont le nombre est considérable, fournissent, comme ceux-là, à de grandes exportations, et sont souvent assez bons pour prendre le nom des crus les plus renommés. Nos vins d'ordinaire de deuxième, de troisième, de quatrième qualité, et nos vins communs procurent à l'immense population de la France la boisson la plus saine et la plus généralement recherchée; ils entrent pour une forte portion dans les envois à l'étranger

et servent encore à la fabrication d'une quantité prodigieuse d'eaux-de-vie et d'esprits de vin, qui forment une branche importante de notre commerce avec tous les peuples de la terre. »

« Ce qui distingue surtout les vins français, de ceux des autres pays, c'est leur étonnante variété; en effet, les vins de chacune de nos provinces ont un goût et un parfum qui leur sont propres, et que l'on reconnaît facilement, sans avoir une grande habitude de la dégustation. Les vins mêmes de crus très-voisins, et qui ne sont séparés que par un mur ou par un chemin, ont entre eux des dissemblances assez sensibles, pour être appréciées par les gourmets expérimentés du pays qui, après avoir goûté vingt essais qu'on leur présente, ne se trompent sur aucun, et indiquent la vigne d'où provient chacun d'eux (1). »

Paris est l'un des grands débouchés de la production viticole. Cette ville absorbe à elle seule, pour sa consommation, des quantités considérables de vins, en même temps qu'elle est, pour ce produit, le centre d'un commerce actif avec toutes les parties du monde.

Pour apprécier à quelle nature de vins s'applique la consommation parisienne, il faut la considérer sous trois aspects. Le commerce, en effet, distingue, dans l'immense approvisionnement qui s'y rapporte, la consommation bourgeoise, celle des restaurateurs et celle des détaillants; ce sont pour lui autant de spécialités. Il est rationnel de les énumérer suivant les qualités; mais au point de vue des quantités, elles se présentent dans l'ordre inverse.

La consommation bourgeoise s'alimente aux meilleurs crus; elle emploie pour l'usage quotidien, les bons vins ordinaires, et si, pour les vins fins, elle entre en concurrence avec l'étran-

(1) *Topographie de tous les vignobles connus*, par A. Jullien, 4e édition, p. 23.

ger, elle n'en achète que de petites quantités, à cause des hauts prix. Mais le bourgeois parisien est d'humeur accommodante pour ses vins, et il accepte volontiers, comme provenant des meilleurs crus, des produits de deuxième et même de troisième qualité. Il est vrai de dire que ces vins, lorsqu'ils ont été l'objet de quelques soins, sont encore excellents et pleins d'arome, et que leurs qualités aimables répondent suffisamment au goût d'un consommateur, dont la vive imagination ne manque jamais d'associer le cerveau aux jouissances de l'estomac.

Les trois quarts de la consommation bourgeoise sont fournis par le Mâconnais et le Beaujolais. L'autre quart se compose de vins de Bordeaux et de quelques petites quantités de vins de la Côte-d'Or. Mais il est rare de rencontrer, sur les tables même les plus somptueuses de la bourgeoisie, les premiers crus de la haute Bourgogne et du Bordelais. S'ils y apparaissent sous cette étiquette, ils n'appartiennent généralement qu'aux seconds crus du pays.

Il faut ajouter au contingent des consommateurs de la bourgeoisie, une partie des vins introduits en bouteilles et qui, à part quelques vins choisis de Bordeaux et d'une quantité moindre encore de vins de la Côte-d'Or, consistent en champagne mousseux. Le Parisien a un faible pour ce vin léger qui, lorsqu'il est de bonne qualité et non accompagné d'aliments trop copieux, engendre une excitation favorable et produit la gaieté, sans aucune des fumées de l'ivresse. Tel est l'attrait du champagne que, dans l'intérieur des familles, on voit des femmes accoutumées au régime de l'eau, hasarder volontiers l'excès du vin frappé. Il n'est pas jusqu'à la forme allongée et toute gracieuse des verres, qui ne prête au champagne un charme particulier, et il faut blâmer les inintelligents novateurs qui ont tenté de nous faire boire ce vin

délicieux, dans je ne sais quelles coupes aplaties de forme antique. Mais, avec la confiance la plus absolue dans les produits qui garnissent nos caves, nous ne saurions nous imaginer que nous consommons toujours le plus pur vin de Sillery ou d'Aï; c'est l'or de la Russie qui, depuis longtemps, assure, pour ainsi dire, à ce pays, le monopole des meilleurs champagnes, et il faut nous contenter soit des produits des seconds pressurages des crus les plus renommés, soit des vins des seconds crus. Le champagne toutefois est par-dessus tout le vin de la jeunesse; l'amateur qui longtemps l'a recherché, parvenu au milieu de la vie, raisonne davantage ses plaisirs, et plus positif, il préfère au vin pétillant le fumet distingué d'un bordeaux fin, ou la saveur plus prononcée d'un vieux bourgogne.

Les vins ordinaires aussi bien que les vins fins qui sont consommés par les classes aisées, composent un ensemble qui, pour les quantités, égale les deux dixièmes environ de toute la consommation de Paris.

Après la consommation bourgeoise, vient celle des restaurants; leur approvisionnement se fait dans les mêmes crus. Les restaurateurs de premier ordre qui soignent leur cave et cherchent à fonder la réputation de leur maison sur l'excellence des vins, se montrent jaloux de pouvoir offrir les crus les plus fameux. S'ils n'y réussissent pas toujours, ils sont souvent trompés eux-mêmes, et l'on est sûr en tous cas de trouver chez eux, les meilleurs vins qui se classent à la suite. Les restaurateurs de second ordre s'approvisionnent en général de vins de bon ordinaire. Quant aux autres restaurateurs, on peut dire que la qualité des vins qu'ils servent à leurs clients, est proportionnelle au rang qu'ils occupent dans la hiérarchie culinaire, et qu'elle va décroissant jusqu'au

point où cette consommation vient se confondre avec celle du commerce de détail.

La consommation des restaurants peut correspondre à peu près aux trois dixièmes de la consommation totale.

Ces trois dixièmes se décomposent comme il suit :

Dans les maisons de premier ordre, les vins ordinaires qui forment la partie la plus importante de l'approvisionnement, sont, à peu près pour moitié, des vins de Mâcon et, pour l'autre moitié, des vins de Bordeaux. Les vins demi-fins appartiennent au bordeaux pour les trois cinquièmes ; les deux autres cinquièmes sont fournis par les mâcons et les beaunes. Dans les vins fins, les bordeaux peuvent être comptés pour deux tiers, peut-être même pour trois quarts. Le reste est complété par les vins de la Côte-d'Or et par le champagne.

En ce qui touche les maisons de deuxième ordre, la consommation des vins de Mâcon est dans une plus grande proportion ; elle peut être évaluée aux trois quarts environ, l'autre quart s'appliquant au bordeaux, au beaune et au champagne.

Dans les maisons de troisième ordre, la consommation, pour quatre cinquièmes, consiste en vins coupés, enfûtés en jauge-mâcon et vendus pour tels ; le surplus est composé de vins de Mâcon plus ou moins naturels, et de bordeaux ordinaire.

Il nous reste maintenant à parler des vins qui alimentent la vente au détail, c'est-à-dire de ceux qui se débitent au comptoir des marchands de vins disséminés, au nombre de 4,408, dans l'étendue de la ville ; nous n'y comprenons pas, bien entendu, les établissements des barrières. Cette partie de la consommation parisienne est, pour les quantités, égale aux deux autres consommations réunies ; elle n'est donc point inférieure aux cinq dixièmes du tout.

Les vins vendus au détail, c'est-à-dire à la mesure, sont, sans exception, le produit d'un mélange de différents crus. On emploie, pour cette opération, des vins légers qui ont la saveur des crus auxquels ils appartiennent, mais qu'il faut rehausser par des vins forts et colorés, pour leur donner le goût âpre et chaud ainsi que l'apparence qui conviennent au consommateur. Dans la composition de ce qu'en terme de métier l'on appelle *soutirage*, il n'y a aucune base fixe. Les usages varient à l'infini, selon les personnes, les années, les qualités et les quantités récoltées dans les pays producteurs. Cependant, il est possible d'indiquer les vins de diverses provenances qui sont ordinairement employés dans ces mélanges.

Les vins de la Loire, c'est-à-dire ceux du Cher, de Chinon, de Beaugency et d'Orléans, concourent à la confection des vins vendus au litre, pour une part importante, qui n'est point inférieure à deux dixièmes.

Les bordeaux ordinaires, les vins de Gaillac, de Cahors et de la Charente fournissent, pour les mélanges, de plus fortes quantités encore; elles sont égales aux trois dixièmes. Les vins de Bordeaux y figurent largement pour moitié, ceux de Gaillac viennent ensuite, puis les vins de Cahors. Quant à ceux de la Charente, ils ne s'expédient guère à Paris, que lorsque les prix des vins des autres vignobles sont élevés, et, dans ce cas, ils y viennent généralement sous la dénomination de vins de Bordeaux.

Les vins de Mâcon communs, les vins de Renaison et d'Auvergne peuvent être comptés pour un dixième. On les emploie presque toujours nouveaux, à l'exception des mâcons; les vins de Renaison, lorsqu'ils sont bien *réussis*, sont surtout recherchés par le commerce. Les vins d'Auvergne sont ceux dont on fait le moins usage.

Un autre dixième des quantités qui alimentent la consommation du détail, provient de la basse Bourgogne.

Les vins du Midi, à eux seuls, sont compris dans le tout, pour deux dixièmes. Les vins de Marseille, de Narbonne et de Fitou, sont ceux qui s'emploient le plus généralement. Les roussillons apportent à peu près un huitième dans ce contingent. Quant aux vins de Tavel et de Saint-Georges, ils n'entrent que par exception, dans la composition des vins vendus au litre ; on s'en sert particulièrement, pour donner de la finesse et de la vinosité aux mâcons destinés à la vente à la bouteille.

Enfin les vins blancs qui servent aux coupages, forment le dernier dixième des quantités qui s'appliquent à la consommation du détail. Les vins d'Anjou et de Vouvray, lorsqu'ils sont suffisamment bons, sont préférés par le commerce. Le vin de Sologne est moins recherché.

Quant aux vins blancs qui se vendent au litre en nature, ils appartiennent, pour la plupart, à la basse Bourgogne, principalement aux crus de Châblis et de Maligny. Le surplus vient des coteaux de Vouvray et du Bordelais. Au reste, la vente des vins blancs est aujourd'hui considérablement réduite; elle comprend tout au plus le vingtième des quantités vendues au détail.

Indépendamment de la vente à la mesure, les marchands de vins débitent des vins rouges à la bouteille, connus dans le commerce sous le nom de vin à quinze sous. Ces vins sont fournis presque exclusivement par le Mâconnais et le Beaujolais, un peu, mais en très-petite quantité, par le Bordelais; on peut les compter, dans la vente du détail, pour un dixième environ ou pour un huitième au plus.

Les trois espèces de consommation dont nous avons essayé de donner une idée, composent les quantités totales exacte-

ment constatées au moyen de la perception des droits, mais sans qu'il soit possible de distinguer d'aucune manière la valeur relative des différents vins. Nous y avons suppléé, autant qu'il est possible, par les détails qu'on a lus plus haut.

QUANTITÉS DE VINS CONSOMMÉES A PARIS, DE 1781 A 1786 ET DE 1801 A 1854.

PÉRIODES.	VINS EN CERCLES.	VINS EN BOUTEILLES.	QUANTITÉS TOTALES.
	hectol.	hectol.	hectol.
De 1781 à 1786, moyenne de 6 ans	»	»	730,135
De 1801 à 1808, moyenne de 8 ans	912,794	4,398	917,192
De 1809 à 1818, moyenne de 10 ans	749,221	3,574	752,795
De 1819 à 1830, moyenne de 10 ans	900,432	4,137	904,569
De 1831 à 1840, moyenne de 10 ans	862,028	6,551	868,579
De 1841 à 1850, moyenne de 10 ans	990,912	8,511	999,423
De 1851 à 1854, moyenne de 4 ans	1,182,855	10,151	1,193,006
De 1851 à 1854 (y compris 251,604 hectolitres représentant les quantités annuellement consommées aux barrières par les habitants de Paris)	»	»	1,444,610

La seule distinction que permettent les constatations fiscales à l'entrée de Paris, est celle des vins en cercles et des vins introduits en bouteilles.

Ces derniers, qui payent des droits plus élevés, appartiennent naturellement aux premières qualités. On y rencontre de

petites quantités de vins fins de la haute Bourgogne ou du Bordelais; mais, comme nous l'avons déjà fait remarquer, ce sont surtout des vins mousseux de Champagne. On peut donc apprécier, dans une certaine mesure, l'importance de cette consommation spéciale, en calculant le nombre de bouteilles renfermées dans le volume total des quantités introduites. Dans la première période indiquée ci-dessus, c'est-à-dire de 1801 à 1808, Paris reçoit ainsi environ 549,000 bouteilles de vins fins. Ce nombre s'élève à 1,063,000 bouteilles, de 1841 à 1850, et à 1,268,000 bouteilles, dans ces quatre dernières années. Si l'on fait attention que la population qui achète ces vins, ne s'est point accrue dans la même proportion que la population générale, on reconnaîtra une forte augmentation dans la consommation des vins fins, particulièrement du champagne mousseux. Cette augmentation est surtout sensible dans la période plus rapprochée de nous; elle semble attester un développement inusité du luxe de la table.

On remarquera aussi que, pour la période de 1851 à 1854, nous avons réuni aux quantités constatées par l'octroi, celle des vins qui sont bus aux barrières par les habitants de la capitale. Dans le service des contributions indirectes, on évalue à un tiers de toute la consommation des communes limitrophes, les boissons que les Parisiens vont consommer hors de la ville. Il nous a paru utile de déterminer, autant qu'il est possible, le supplément que ce mode particulier de consommation ajoute aux quantités qui doivent être attribuées à l'habitant de Paris.

La consommation générale étant ainsi connue, il est facile de calculer, d'après la population existant aux époques portées au tableau, la consommation moyenne de chaque Parisien en vins de toute espèce.

CONSOMMATION MOYENNE DE CHAQUE HABITANT DE PARIS, EN VINS DE TOUTE ESPÈCE, DE 1781 A 1786 ET DE 1801 A 1854.

ÉPOQUES.	CONSOMMATION MOYENNE DE CHAQUE HABITANT.	
	Par an.	Par jour.
	lit.	lit.
De 1781 à 1786, moyenne de 6 ans...	121,76	0,330
De 1801 à 1808, moyenne de 8 ans...	156,29	0,428
De 1809 à 1818, moyenne de 10 ans..	114,54	0,314
De 1819 à 1830, moyenne de 12 ans..	120,62	0,330
De 1831 à 1840, moyenne de 10 ans..	100,93	0,276
De 1841 à 1850, moyenne de 10 ans..	100,52	0,275
De 1851 à 1854, moyenne de 4 ans...	113,26	0,310
De 1851 à 1854 (y compris la consommation du Parisien aux barrières).	137,12	0,375

Il ressort des deux tableaux qu'on vient de lire que, malgré l'élévation des droits qui frappent les vins à leur entrée dans Paris, il s'en fait dans cette ville une consommation considérable. Cette consommation est en général de beaucoup supérieure à celle des principales villes de France, à l'exception, toutefois, des villes placées au centre des pays vignobles. Mais, dans ces foyers mêmes, les consommations en vins sont plus variables qu'à Paris : abondantes dans les années de bonne récolte, elles se restreignent tout à coup, lorsque le prix de la denrée vient à s'élever. A Paris, on remarque moins de fluctuations dans les quantités absorbées annuellement, d'abord parce que les prix ont plus de fixité, les petits vins de peu de valeur n'étant pas introduits dans cette ville, ensuite parce que le taux des salaires et les bénéfices du travail permettent au Parisien, dans les temps ordinaires, de se procurer toujours la quantité de vin nécessaire à ses besoins. Et puis,

faut-il le dire, la nature des opérations auxquelles se livrent les détaillants pour préparer les vins des divers crus, quoiqu'elles n'aient rien d'illicite lorsqu'elles sont loyalement faites, peut les porter, en temps de cherté surtout, à y mêler l'eau, à titre de compensation. Ils suivent, en cela, l'exemple des boulangers qui, aux époques de renchérissement des farines, diminuent le poids des petits pains, pour n'en pas augmenter le prix. Si l'on avait égard à cette circonstance, il faudrait ajouter quelque chose aux quantités exprimées plus haut comme entrant dans la consommation.

Malgré le peu de variation des chiffres du précédent tableau, on peut cependant, en examinant de près les résultats qu'il accuse, reconnaître une certaine réduction dans la consommation individuelle. Si elle n'est pas considérable, eu égard surtout aux causes spéciales qui ont pu à plusieurs époques faire sentir leur influence, elle n'est pas moins très-nettement marquée jusqu'en 1850. Nous croyons en effet à une tendance des classes ouvrières à restreindre leur consommation en vins. Par suite des changements survenus dans les habitudes de la population, l'ivrognerie a diminué à Paris ; on n'y pratique plus guère ces saturnales bruyantes du cabaret dont le carnaval était autrefois la principale occasion. Il y a donc, sous ce rapport, une amélioration morale qu'on ne saurait nier. Mais, en revanche, il faut admettre une augmentation correspondante dans la consommation des alcools. A part les quantités consacrées aux applications industrielles ou employées aux conserves de fruits, quantités qui ont dû s'accroître, il semble qu'à mesure que la consommation des vins blancs diminuait dans la capitale, l'usage des eaux-de-vie et des liqueurs fortes s'y soit étendu. Si l'ouvrier s'est assis moins fréquemment aux tables des cabarets, il a fait plus souvent devant le comptoir, avant les heures du travail, ces stations matinales où se boi-

vent, par petits verres répétés, de grandes quantités de liquides alcooliques. Ce nouvel état de choses prouve sans doute qu'au sein des classes ouvrières on perd le goût de ces libations prolongées, dans lesquelles l'ouvrier était trop enclin à dissiper son argent et son temps ; mais on ne saurait y voir un progrès, au point de vue de l'hygiène privée. Il n'est pas besoin de chercher à démontrer que l'usage constant des boissons alcooliques fatigue les organes, et engendre souvent des maladies qui sévissent prématurément sur les hommes encore dans la vigueur de l'âge. Il peut aussi contribuer à développer, chez les individus mal disposés, des habitudes funestes qui apportent bientôt le trouble dans les intérieurs.

La probabilité de cette substitution des eaux-de-vie et des liqueurs fortes à une certaine portion des quantités de vins consommées à Paris, est d'ailleurs confirmée par cette circonstance, qu'on ne constate aucune augmentation appréciable sur la consommation des boissons auxiliaires, telles que la bière et le cidre. C'est ce qu'on verra dans les paragraphes qui vont suivre.

§ 2. — Bières.

Le vin est sans contredit la boisson favorite de l'habitant de Paris ; nous en trouvons une preuve dans le chiffre de la consommation annuelle. Mais, parmi les autres boissons, dont le Parisien fait usage, la bière occupe le second rang.

C'est dans les cafés et dans les estaminets, qu'a lieu la plus grande consommation de ce liquide. Il y est pris, à titre de rafraîchissements, particulièrement par les fumeurs. Un certain nombre de personnes, par raison d'économie plutôt que par goût, boivent la bière aux repas ; mais les quantités ainsi consommées sont peu considérables, et elles ne portent en général que sur ces bières légères et transparentes, connues sous

le nom de petite bière. La petite bière est à la bonne bière, appelée bière double ou forte, ce que la piquette est au vin.

La plupart des bières qui se consomment à Paris, quoique portant des noms d'origine départementale ou même étrangère, sont fabriquées dans cette ville. Les principales espèces sont :

La bière de Strasbourg et de Bavière ;
La bière double de Paris ;
La petite bière de Paris,
Et la bière blanche.

Des brasseries spéciales fabriquent aussi les bières anglaises, c'est-à-dire l'*ale* et le *porter*.

On vend enfin dans les cafés et dans les estaminets, sous leur nom d'origine, diverses autres bières, telles que la bière de Lille, celle de Lyon, la bière blanche de Louvain, le faro de Bruxelles, etc.

Voici, d'après M. Payen, les proportions d'alcool que renferment ces différents breuvages, sur 100 parties de leur volume :

Bières françaises.

Bière de Strasbourg, de.............	2,5 à 4,5
Bière de Lille, de....................	2,9 à 3,5
Bière de Paris double, de............	2,5 à 3
Petite bière de Paris, de............	1 à 1,1

Bières anglaises.

Ale-Burton..............................	8,2
Ale-Edimbourg.........................	5,7
Porter-Londres, de..................	3,9 à 4,5
Petite bière de Londres	1,2

D'après le même savant, la bière de bonne qualité contient 48 grammes par litre de matière solide, équivalant à 48 grammes de pain.

Nous pourrions indiquer les quantités de bières des différentes sortes consommées dans Paris depuis 1801, en les distinguant seulement par origine de fabrication à l'intérieur ou à l'extérieur ; mais, pour ces époques, nous n'avons aucune donnée sur les quantités respectives des deux principales espèces, la bière forte et la petite bière. Nous nous bornerons donc à présenter le tableau de la consommation, à partir de 1821 ; on peut d'ailleurs tenir pour certain que, dans les vingt années antérieures, la consommation individuelle n'a presque pas varié. Toutefois, pour que le lecteur pût comparer les temps anciens à l'époque actuelle, nous avons fait précéder les indications applicables à celle-ci, des quantités entrant dans la consommation avant 1789.

QUANTITÉS DE BIÈRES CONSOMMÉES A PARIS, DE 1781 A 1786 ET DE 1821 A 1854.

PÉRIODES.	BIÈRES FABRIQUÉES DANS PARIS.			BIÈRES venant du dehors.	TOTAL de la consommation.
	Bière forte.	Petite bière.	TOTAL.		
	hect.	hect.	hect.	hect.	hect.
De 1781 à 1786, moyenne de 6 ans	»	»	»	»	53,644
De 1821 à 1830, moyenne de 10 ans	103,526	33,044	136,570	3,234	139,804
De 1831 à 1840, moyenne de 10 ans	75,477	34,129	109,606	6,748	116,354
De 1841 à 1850, moyenne de 10 ans	64,041	36,049	100,090	17,605	117,695
De 1851 à 1854, moyenne de 4 ans	74,663	28,413	103,076	36,939	140,015
De 1851 à 1854 (y compris 11,789 hectolitres, représentant les quantités annuellement consommées aux barrières par les habitants de Paris)	»	»	»	»	151,804

Toutes ces bières sont en général renfermées et transportées dans de petits tonneaux appelés *quarts*, dont la contenance est de 75 litres. Les 140,000 hectolitres qui se boivent annuellement dans Paris représentent donc plus de 186,000 quarts.

La répartition de ces quantités entre les habitants de tout âge et de tout sexe, attribue à chacun, pour sa consommation et pour chaque époque, la part qui ressort du tableau ci-après :

CONSOMMATION MOYENNE DE CHAQUE HABITANT DE PARIS, EN BIÈRES DE TOUTE ESPÈCE, DE 1781 A 1786 ET DE 1821 A 1854.

PÉRIODES.	CONSOMMATION MOYENNE DE CHAQUE HABITANT. Par an.	Par jour.
	lit.	lit.
De 1781 à 1786, moyenne de 6 ans...	8,96	0,002
De 1821 à 1830, moyenne de 10 ans..	18,64	0,051
De 1831 à 1840, moyenne de 10 ans..	13,52	0,037
De 1841 à 1850, moyenne de 10 ans..	11,84	0,032
De 1851 à 1854, moyenne de 4 ans...	13,29	0,036
De 1851 à 1854 (y compris la consommation du Parisien aux barrières)..	14,41	0,039

§ 3. — Cidres.

La consommation du cidre a peu d'importance à Paris. Quelques personnes, qui ont pris en Normandie l'habitude de cette boisson, en font servir sur leurs tables. Mais c'est là une exception ; les plus grandes quantités sont consommées soit dans les cabarets, soit chez les traiteurs spéciaux qui donnent à manger des tripes à la mode de Caen, soit enfin dans quelques petits ménages en quête d'une boisson économique.

Les cidres qui se boivent à Paris viennent de la Normandie, de la Picardie ou de la Brie pour les plus fortes quantités; mais, depuis quelques années, les brasseurs de la capitale fabriquent des cidres doubles et simples qui se vendent au même prix que la bière. Ces divers cidres sont faits avec des pommes; on ne consomme guère à Paris le cidre de poires, qui est généralement plus alcoolique.

QUANTITÉS DE CIDRES CONSOMMÉES A PARIS, DE 1781 A 1786 ET DE 1802 A 1854.

PÉRIODES.	CIDRES introduits dans Paris.	CIDRES fabriqués dans Paris.	TOTAL de la Consommation.
	hectol.	hectol.	hectol.
De 1781 à 1786, moyenne de 6 ans	16,359	»	16,359
De 1802 à 1808, moyenne de 7 ans	12,661	»	12,661
De 1809 à 1818, moyenne de 10 ans	25,880	»	25,880
De 1819 à 1830, moyenne de 12 ans	10,281	»	10,281
De 1831 à 1840, moyenne de 10 ans	12,900	»	12,900
De 1841 à 1850, moyenne de 10 ans	16,310	3,175 (a)	19,485
De 1851 à 1854, moyenne de 4 ans	21,612	1,109	22,721
De 1851 à 1854 (y compris 10,185 h. représentant les quantités annuellement consommées aux barrières par les habitants de Paris)	»	»	32,906

(a) Cette moyenne est prise sur 4 années seulement, de 1847 à 1850.

Si l'on fait le calcul de la consommation individuelle, on trouve que, sur ces quantités, il revient à chaque habitant une part bien minime.

CONSOMMATION MOYENNE DE CHAQUE HABITANT DE PARIS EN CIDRES, DE 1781 A 1786 ET DE 1802 A 1854.

PÉRIODES.	CONSOMMATION MOYENNE DE CHAQUE HABITANT. Par an.	Par jour.
	lit.	lit.
De 1781 à 1786, moyenne de 6 ans. .	2,73	0,0070
De 1802 à 1808, moyenne de 7 ans...	2,150	0,0059
De 1809 à 1818, moyenne de 10 ans..	3,94	0,0108
De 1819 à 1830, moyenne de 12 ans..	1,371	0,0037
De 1831 à 1840, moyenne de 10 ans..	1,499	0,0041
De 1841 à 1850, moyenne de 10 ans..	1,960	0,0054
De 1851 à 1854, moyenne de 4 ans...	2,157	0,0059
De 1851 à 1854 (y compris la consommation des Parisiens aux barrières).	3,124	0,0086

§ 4. — **Alcools ou esprits.**

On appelle *alcools* ou *esprits* les liquides spiritueux obtenus par la distillation des matières sucrées extraites des plantes, des racines et des fruits. C'est ainsi que l'on tire du jus de raisin, le produit connu sous le nom d'*eau-de-vie*. On fait aussi des eaux-de-vie avec les grains et les pommes de terre ; du *rhum* avec la mélasse de cannes fermentée ; du *tafia* avec le jus de cannes ou vesou ; du *kirschwasser* ou *kirsch* avec des cerises noires ou des merises ; de l'*absinthe*, en distillant de l'eau-de-vie sur les sommets d'absinthe, le calamus aromaticus, la badiane, la racine d'angélique. Dans les Indes orientales, on obtient, du riz fermenté avec addition de cachou, une li-

queur appelée *rack*. En Angleterre, le *genièvre* ou *gin* se fabrique avec l'eau-de-vie de grains distillée sur du genièvre, le *whisky* avec la drèche. La fermentation des prunes et des pêches donne, en Dalmatie, le *marasquin de Zara*.

Depuis que, par l'effet de la maladie de la vigne, les vins ont atteint un prix si élevé, on distille en grand la mélasse ou le jus de betteraves, et l'on mélange par moitié les alcools qu'on en obtient, avec les esprits de vin, notamment pour la confection des liqueurs de table.

Les alcools ou esprits sont donc la matière première d'une foule de produits alimentaires; mais ils reçoivent des applications diverses, selon l'arome particulier qu'ils doivent aux fruits ou aux plantes d'où ils sont extraits.

C'est principalement sous forme d'eau-de-vie, que les alcools sont employés à Paris: les eaux-de-vie les plus estimées sont celles de Montpellier, de Cognac et d'Armagnac. Il entre aussi, dans la composition des liqueurs, de grandes quantités d'alcool. Quelques faibles parties servent, d'un autre côté, aux usages industriels et médicinaux.

De 1801 à 1807, les esprits, les eaux-de-vie et les liqueurs de toutes sortes, étaient soumis à un droit unique; mais on ne distinguait à l'entrée ces liquides, ni par leur nature, ni par leur force alcoolique. Les quantités introduites annuellement, dans cette période, se sont élevées, en moyenne, à 34,731 hectolitres.

De 1808 à 1824, les spiritueux sont divisés en trois catégories, selon leur degré en alcool, mesuré à l'aréomètre Cartier. Les introductions, pour ce temps, portent sur les quantités suivantes :

EAUX-DE-VIE ET ESPRITS INTRODUITS A PARIS, DE 1808 A 1824.

PÉRIODES.	Eaux-de-vie simples au-dessous de 22°.	Eaux-de-vie de 22° à 27° inclusivement.	Esprits de 28° et au-dessus, eaux-de-vie en bouteilles, eaux de senteur et liqueurs.	TOTAL des QUANTITÉS.
	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.
De 1808 à 1817, moyenne de 10 ans.	43,298	456	3,027	44,081
De 1818 à 1824, moyenne de 7 ans..	44,273	32	563	44,873

A partir de 1825, on établit le droit sur de nouvelles bases ; il est proportionnel à la quantité d'alcool pur que contiennent les liquides, dont la force est reconnue au moyen de l'alcoomètre Gay-Lussac. Chaque hectolitre qui figure dans le total des quantités introduites y est compté à 100 degrés ; il faut donc, pour obtenir approximativement le volume du liquide entré dans la consommation, le réduire à l'état potable. La réduction à 45 degrés centésimaux nous paraît être une base large pour Paris ; car il paraît certain que les plus grandes quantités des liquides spiritueux consommés dans cette ville, sont ramenées par l'addition de l'eau, à un degré inférieur, surtout dans les temps de cherté. Voilà pourquoi il est permis de négliger dans l'appréciation des quantités totales livrées à la consommation, les portions peu importantes distraites pour les applications industrielles ou médicinales.

QUANTITÉS DE LIQUIDES SPIRITUEUX CONSOMMÉS DANS LA VILLE DE PARIS, DE 1825 A 1854.

Périodes.	Alcool pur réduit à 45° centésimaux. hectol.
De 1825 à 1830, moyenne de 6 ans...	69,071
De 1831 à 1835, moyenne de 5 ans...	72,315
De 1836 à 1840, moyenne de 5 ans...	91,538
De 1841 à 1845, moyenne de 5 ans...	110,762
De 1846 à 1850, moyenne de 5 ans...	116,200
De 1851 à 1854, moyenne de 4 ans...	137,318
De 1851 à 1854 (y compris 5,728 h. représentant les quantités annuellement consommées aux barrières par les habitants de Paris)......................	150,047

Le calcul de la part individuelle, que l'on peut en moyenne attribuer à chaque Parisien sur ces quantités, donne les résultats renfermés dans le tableau qui suit :

CONSOMMATION MOYENNE DE CHAQUE HABITANT DE PARIS, EN LIQUIDES SPIRITUEUX DE 1825 A 1854.

PÉRIODES.	CONSOMMATION MOYENNE DE CHAQUE HABITANT. Par an.	Par jour.
	lit.	lit.
De 1825 à 1830, moyenne de 6 ans...	8,96	0,024
De 1831 à 1835, moyenne de 5 ans...	8,74	0,023
De 1836 à 1840, moyenne de 5 ans...	10,15	0,027
De 1841 à 1845, moyenne de 5 ans...	11,14	0,031
De 1846 à 1850, moyenne de 5 ans...	11,03	0,030
De 1851 à 1854, moyenne de 4 ans...	13,04	0,036
De 1851 à 1854 (y compris la consommation des Parisiens aux barrières).	14,25	0,039

Lorsque nous nous occuperons de tout ce qui se rattache aux produits sucrés, nous parlerons avec plus de détail des

liqueurs, dans lesquelles il entre des quantités notables d'alcool. Nous n'avons voulu donner, dans ce paragraphe, qu'une évaluation générale du volume des liquides spiritueux potables, qui alimentent la consommation de Paris, quel que soit le produit auquel ils soient appliqués.

§ 5. — Prix moyens des boissons.

1. Vins.

Le prix des vins des premiers crus de France est très-variable. Il dépend naturellement de la réussite en qualité et de l'abondance des produits; mais il tient surtout à la classification que leur assignent leur goût et leur renommée. Nous avons recueilli sur les prix ordinaires des premiers vins de la haute Bourgogne, du Bordelais et de la Champagne, quelques indications qui pourront satisfaire la curiosité du lecteur; nous les donnons sous toutes réserves, car on ne saurait prétendre établir, pour ces vins, un cours commercial, déterminant des prix qui puissent être regardés comme la base certaine de toutes les transactions.

Les coteaux de vignes qui, dans la haute Bourgogne, produisent les meilleurs vins, s'étendent de Gevrey à Santenay. Ils se divisent en quatre parties distinctes, savoir :

La côte de Chambertin;

La côte de Nuits;

La côte de Beaune,

Et la côte de Meursault.

Ces côtes donnent les vins en réputation, qui vont être désignés, avec le prix auquel ils se vendent en temps ordinaire.

VINS FINS DE LA HAUTE BOURGOGNE.

Désignation des crus.		Prix moyen de la pièce de 228 litres.
Côtes de Chambertin et de Nuits.		
La Romanée-Conti..................		800 fr.
Le Clos-Vougeot (vieux ceps).........		800 fr.
Le Clos-Vougeot...................		700 »
Le Chambertin....................		700 »
Le Musigny-Vougeot...............		700 »
Le Clos-du-Tart..................		600 »
Les Bonnes-Mares.................		600 »
Les Echezeaux....................		600 »
Le Richebourg....................		600 »
La Romanée-Saint-Vivant...........		600 »
La Tache.........................		600 »
Le Saint-Georges		600 »
Les Cras		450 à 500
Les Prulliers....................		450 à 500
Les Porets.......................		450 à 500
Les Vaucrains....................		450 à 500
Côtes de Beaune et de Meursault.		
Le Corton........................		550 »
Le Charlemagne.....	à Beaune.....	350 à 400
La Dominiode.......	à Beaune.....	350 à 400
Les Grèves..........	à Beaune.....	350 à 400
Le Clos-de-la-Mousse.	à Beaune.....	350 à 400
Le Clos-des-Mouches .	à Pommard...	350 à 400
Les Arvelets	à Pommard...	350 à 400
Le Rugièn..........	à Pommard...	350 à 400
Les Champans.......	à Volnay.....	350 à 400
Les Caillerets........	à Volnay.....	350 à 400
Les Santenots	à Volnay.....	350 à 400
Les Charmes........	Vins blancs à Meursault.	500 »
Les Perrières........	Vins blancs à Meursault.	500 »
La Goutte d'or	Vins blancs à Meursault.	500 »
Le Montrachet......................		800 »
Le Clos-Saint-Jean...	à Chassagne..	350 à 400
Le Clos-Morjot	à Chassagne..	350 à 400

Les vins fins du Bordelais sont nombreux. Nous indiquons la classification et les prix des quatre premiers crus. En dehors de ces données, il se rencontre sans doute, selon les années, des qualités supérieures qui sont appréciées et même recherchées dans le pays. Ici, on le conçoit, l'industrie du propriétaire et celle du marchand peuvent faire beaucoup pour la réputation et le placement de certains produits excellents, mais qui ne sont pas en possession de la faveur publique.

VINS FINS DU BORDELAIS.

Désignation des crus.	Prix moyen du tonneau de 4 barriques.
Premier cru.	
Château-Margaux	4,000 à 5,000 fr.
Château-Laffitte	
Château-Latour...........	
Château-Haut-Brion.......	
Château-d'Yquem.........	
Deuxième cru.	
Rauzan..................	3,000 à 4,000 fr.
Branne-Mouton...........	
Léoville.................	
Gruau-Larose.............	
Pichon-Longueville........	
Durfort..................	
Gorse....................	
Cos-Destournel	
Troisième cru.	
Kirwan..................	2,000 à 3,000 fr.
Beker..................	
Palmer..................	
Brown...................	
Ferrière.................	
Giscour-Promis...........	
Cabarrus.................	
Colon-Ségure.............	
Montroze................	

Quatrième cru.

1,000 à 2,000 fr. le tonneau de 4 barriques.

Délux.	Therme-Cantenac.
Duluc.	Durand-Margaux.
Saint-Pierre-Bécheville.	Croiset-Bayes.
Château-Bécheville.	Cos-Labory.
Château-Carnot.	Lafond-Camarsac.
Milon.	

VINS MOUSSEUX DE CHAMPAGNE.

Le vin mousseux de Champagne n'est pas seulement un produit naturel; il est l'objet d'une fabrication de laquelle dépend sa qualité supérieure. Les vins les plus renommés et les plus chers ne sont autre chose qu'un mélange des meilleurs crus. Ils ne viennent à Paris que par exception; c'est à l'étranger qu'ils s'écoulent en totalité. Il est remarquable que les plus grandes maisons de Reims n'ont aucune relation avec le commerce parisien. Le vin mousseux que l'on consomme dans la capitale, appartient en général à la qualité moyenne.

Les premiers crus de Champagne sont le Bouzy, le Verzenay et l'Aï. On peut y ajouter le Sillery, très-connu du Parisien, mais qui ne produit que des quantités insignifiantes.

Ces vins se payent, pris à Reims, 4 fr. 50 c. la bouteille.

Le Bouzy rouge non mousseux, qui est un vin de qualité supérieure, ne se vend pas à Reims moins de 5 fr. la bouteille. Dans les bonnes années, lorsqu'il est parfaitement réussi, son prix s'élève jusqu'à 10 fr.

On considère comme appartenant aux seconds crus, différents vins ordinaires, additionnés d'une partie empruntée aux crus de premier ordre. Le prix de ce vin est de 3 fr. la bouteille dans le pays de production.

Viennent à la suite, sous le nom de troisièmes crus, les vins inférieurs, valant de 2 fr. à 2 fr. 50 c. la bouteille.

Pour avoir le prix de ces vins à Paris, il faut ajouter les frais de transport et les droits, c'est-à-dire de 50 à 55 c. par bouteille.

La cherté des vins a été jusqu'à ce jour sans effet sur le prix du champagne mousseux.

VINS ORDINAIRES.

Il serait difficile de déterminer exactement le prix des vins ordinaires achetés pour la consommation de Paris. Il dépend, on le conçoit, des années, de l'origine et de la pureté des produits. Toutefois, on peut assigner aux vins destinés à la consommation des restaurants, les prix ci-après, à l'extérieur :

	Prix de 1851. La pièce.	Prix de 1852. La pièce.
Vins de Mâcon ordinaires:	fr.	fr.
Maisons de premier ordre	80	90
Maisons de deuxième ordre	75	85
Vins de Mâcon supérieurs	100	120
Vins de Bordeaux ordinaires :		
Maisons de premier ordre	85	100
Maisons de deuxième ordre	70	80

Le prix des vins de Bordeaux supérieurs, dans la qualité ordinaire, est très-variable à partir de 120 fr. la pièce. Entre ce prix et celui des premiers crus, on rencontre les vins demi-fins. Ces derniers se consomment souvent comme vins des premières qualités, lorsqu'ils appartiennent aux bonnes années.

La consommation bourgeoise se procure son approvisionnement à peu près dans les mêmes prix.

A l'égard des vins qui se vendent pour le détail, nous sommes en mesure d'en constater les prix d'une manière plus certaine. Nous devons à l'obligeance d'un honorable négociant des renseignements très-précis sur le prix de ces différents vins, à partir de 1825.

PRIX MOYENS HORS PARIS DES VINS ACHETÉS PAR LES DÉTAILL

ESPÈCES.	UNITÉ de mesure.	1825	1826	1827	1828	1829	1830	1831	1832
		fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.
Cher	Le fût 250 l.	115 »	65 »	50 »	42 »	65 »	90 »	95 »	85 »
Vouvray	250	90 »	60 »	45 »	38 »	60 »	75 »	75 »	72 »
Touraine	250	80 »	50 »	40 »	36 »	50 »	70 »	70 »	70 »
Chinon	220	100 »	60 »	48 »	40 »	60 »	85 »	75 »	75 »
Anjou	228	90 »	45 »	40 »	35 »	55 »	70 »	70 »	70 »
Nantes	250	60 »	35 »	32 »	25 »	40 »	48 »	45 »	45 »
Orléans	250	75 »	40 »	35 »	32 »	50 »	70 »	50 »	60 »
Beaugency	250	80 »	50 »	40 »	38 »	55 »	75 »	55 »	65 »
Selles	225	90 »	55 »	45 »	36 »	55 »	75 »	70 »	65 »
Sologne	250	75 »	40 »	35 »	27 »	42 »	55 »	50 »	60 »
Bordeaux rouge	228	90 »	75 »	50 »	50 »	60 »	85 »	85 »	72 »
Bordeaux blanc	228	75 »	65 »	45 »	42 »	55 »	75 »	75 »	60 »
Cahors	215	90 »	80 »	60 »	55 »	80 »	90 »	90 »	85 »
Marseille	215	90 »	85 »	60 »	60 »	75 »	90 »	90 »	80 »
Roussillon	La velte 1 l. 61/100	4 »	3 50	3 »	3 »	3 »	3 25	3 »	3 »
Narbonne	id.	3 25	2 75	2 50	2 25	2 75	3 »	2 50	2 50
Saint-Gilles	id.	3 25	2 75	2 50	2 25	2 75	3 »	2 50	2 50
Tavel	id.	3 50	3 »	3 »	2 50	3 »	3 50	3 »	3 »
Montagne	id.	»	2 25	2 25	2 »	2 50	2 75	2 25	2 25
Auvergne	Le pot 14 l. 75/100	5 50	3 »	2 75	2 50	3 »	4 »	4 »	4 50
Renaison	Le fût 200 l.	85 »	45 »	36 »	32 »	45 »	60 »	65 »	70 »
Gaillac	215	85 »	75 »	55 »	55 »	70 »	75 »	80 »	75 »
Mâconnais et Beaujolais	212	110 »	95 »	75 »	70 »	80 »	100 »	100 »	90 »
Côtes chalonnaises	228	90 »	80 »	60 »	55 »	60 »	85 »	85 »	75 »
Bourgogne (de Joigny à Sens)	272	120 »	50 »	40 »	35 »	35 »	60 »	58 »	60 »
Bourgogne (de Sens à Auxerre)	272	135 »	65 »	55 »	50 »	50 »	70 »	68 »	70 »
Bourgogne blanc, Chablis, Maligny, etc	272	130 »	75 »	68 »	58 »	58 »	72 »	70 »	72 »

A CONSOMMATION DE CETTE VILLE, DE 1825 A 1854.

33	1834	1835	1836	1837	1838	1839	1840	1841	1842	1843	1844	1845
c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.
»	50 »	65 »	75 »	75 »	60 »	75 »	55 »	60 »	55 »	80 »	80 »	90 »
»	45 »	60 »	65 »	65 »	48 »	65 »	50 »	50 »	46 »	75 »	65 »	75 »
»	40 »	55 »	60 »	60 »	45 »	60 »	45 »	48 »	44 »	65 »	65 »	65 »
»	42 »	60 »	70 »	65 »	55 »	70 »	50 »	55 »	50 »	75 »	70 »	80 »
»	38 »	55 »	60 »	40 »	45 »	50 »	45 »	45 »	40 »	80 »	65 »	75 »
»	30 »	45 »	40 »	32 »	36 »	40 »	32 »	35 »	30 »	55 »	45 »	55 »
»	38 »	52 »	45 »	38 »	44 »	52 »	45 »	45 »	40 »	60 »	55 »	65 »
2 »	42 »	55 »	48 »	45 »	48 »	58 »	48 »	52 »	45 »	65 »	60 »	70 »
5 »	45 »	60 »	65 »	65 »	50 »	65 »	48 »	52 »	48 »	70 »	70 »	70 »
5 »	36 »	50 »	52 »	35 »	42 »	45 »	45 »	40 »	58 »	70 »	50 »	70 »
0 »	55 »	70 »	65 »	65 »	70 »	65 »	60 »	65 »	60 »	85 »	65 »	85 »
0 »	48 »	55 »	55 »	55 »	55 »	55 »	55 »	55 »	45 »	80 »	55 »	75 »
0 »	65 »	70 »	75 »	70 »	75 »	75 »	65 »	65 »	55 »	90 »	80 »	90 »
0 »	60 »	75 »	72 »	70 »	75 »	75 »	70 »	70 »	60 »	90 »	75 »	85 »
2 75	2 75	3 »	3 25	2 75	3 »	3 »	2 50	2 50	2 50	3 »	2 75	3 25
2 75	2 25	2 50	2 45	2 25	2 50	2 40	2 25	2 25	2 25	2 50	2 25	2 80
2 25	2 25	2 50	2 50	2 25	2 50	2 40	2 25	2 25	2 25	2 50	2 50	3 »
3 »	3 »	3 »	3 50	3 »	3 25	3 »	3 »	2 75	2 75	3 25	3 »	3 50
2 »	1 75	2 25	2 25	2 »	2 25	2 »	2 »	1 75	1 75	2 25	2 »	2 50
3 75	2 75	3 »	4 25	3 »	5 »	3 75	3 »	3 »	2 75	5 »	3 75	4 »
0 »	40 »	45 »	65 »	48 »	70 »	64 »	48 »	45 »	50 »	70 »	55 »	70 »
5 »	55 »	65 »	70 »	72 »	72 »	70 »	65 »	65 »	50 »	85 »	75 »	80 »
8 »	75 »	82 »	80 »	78 »	85 »	80 »	75 »	78 »	75 »	100 »	78 »	100 »
3 »	60 »	68 »	65 »	65 »	72 »	65 »	60 »	62 »	62 »	80 »	65 »	80 »
8 »	38 »	42 »	45 »	45 »	48 »	68 »	45 »	45 »	58 »	65 »	58 »	53 »
0 »	55 »	58 »	60 »	60 »	60 »	80 »	68 »	68 »	75 »	80 »	75 »	78 »
0 »	60 »	62 »	65 »	65 »	70 »	78 »	72 »	72 »	72 »	80 »	78 »	82 »

ESPÈCES.	UNITÉ de mesure.	1846	1847	1848	1849	1850	1851	1852	1853	185[illegible]
	Le fût.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.
Cher..............	250 l.	85 »	60 »	48 »	50 »	50 »	58 »	75 »	90 »	160 »
Vouvray......	250	75 »	60 »	45 »	40 »	45 »	50 »	65 »	80 »	130 »
Touraine..........	250	70 »	50 »	38 »	35 »	40 »	48 »	60 »	75 »	140 »
Chinon............	220	75 »	75 »	40 »	45 »	45 »	65 »	75 »	85 »	145 »
Anjou.............	228	75 »	55 »	45 »	35 »	42 »	45 »	45 »	70 »	110 »
Nantes............	230	60 »	40 »	30 »	25 »	30 »	35 »	36 »	55 »	90 »
Orléans...........	230	60 »	45 »	34 »	40 »	40 »	50 »	60 »	70 »	125 »
Beaugency.........	230	70 »	50 »	40 »	45 »	45 »	50 »	65 »	75 »	140 »
Selles............	225	75 »	50 »	40 »	45 »	45 »	48 »	65 »	80 »	140 »
Sologne...........	230	60 »	45 »	35 »	30 »	36 »	40 »	40 »	65 »	100 »
Bordeaux rouge....	228	80 »	65 »	50 »	55 »	60 »	60 »	65 »	110 »	150 »
Bordeaux blanc....	228	70 »	55 »	45 »	50 »	55 »	50 »	58 »	95 »	155 »
Cahors............	215	80 »	75 »	60 »	55 »	65 »	65 »	75 »	120 »	180 »
Marseille.........	215	80 »	80 »	60 »	60 »	65 »	70 »	75 »	125 »	165 »
Bayonne...........	l'hect.	»	»	»	»	»	»	»	48 »	60 »
Roussillon........	id.	45 »	36 »	26 »	28 »	32 »	35 »	46 »	65 »	100 »
Narbonne..........	id.	35 »	32 »	20 »	24 »	26 »	28 »	35 »	58 »	75 »
Saint-Gilles......	id.	40 »	35 »	20 »	24 »	25 »	30 »	35 »	55 »	78 »
Tavel.............	id.	52 »	40 »	30 »	30 »	35 »	40 »	50 »	»	110 »
Montagne..........	id.	29 »	28 »	17 »	20 »	22 »	25 »	30 »	50 »	70 »
Auvergne..........	Le pot. 14 l. 75/100	65 »	42 »	35 »	42 »	42 »	45 »	65 »	60 »	120 »
Renaison..........	Le fût. 200 l.	65 »	45 »	36 »	42 »	43 »	40 »	»	65 »	130 »
Gaillac...........	215	75 »	72 »	55 »	55 »	60 »	58 »	70 »	110 »	160 »
Mâconnais, Beaujolais	212	100 »	80 »	70 »	70 »	75 »	75 »	80 »	110 »	140 »
Côtes chalonnaises..	228	80 »	65 »	55 »	55 »	60 »	60 »	65 »	100 »	125 »
Bourgogne (de Joigny à Sens).......	272	80 »	52 »	30 »	32 »	32 »	33 »	35 »	65 »	90 »
Bourgogne (de Sens à Auxerre)........	272	104 »	38 »	40 »	42 »	42 »	43 »	55 »	83 »	122 »
Bourgogne blanc, Chablis, Maligny, etc.	272	105 »	38 »	40 »	42 »	42 »	43 »	60 »	80 »	115 »

Indépendamment des prix moyens par espèce, on peut trouver, dans le taux fixé par l'administration des contributions indirectes, pour l'assiette du droit de détail dans la banlieue de Paris, la valeur exacte du vin affecté à cette consommation spéciale, toutes espèces réunies.

PRIX MOYEN, PAR HECTOLITRE, DES VINS VENDUS AU DÉTAIL, DANS LA BANLIEUE DE PARIS, DE 1820 A 1854.

ANNÉES.	PRIX MOYEN de L'HECTOLITRE.	ANNÉES.	PRIX MOYEN de L'HECTOLITRE.
	fr. c.		fr. c.
1820	34,50	1838	39,98
1821	46,22	1839	41,71
1822	51,92	1840	43,85
1823	51,42	1841	40,33
1824	51,12	1842	40,45
1825	51,13	1843	43,03
1826	53,98	1844	49,16
1827	41,43	1845	48,54
1828	38,15	1846	50,57
1829	36,59	1847	50,44
1830	41,19	1848	»
1831	44,62	1849	31,46
1832	42,87	1850	35,00
1833	43,15	1851	35,35
1834	37,75	1852	38,16
1835	35,34	1853	48,34
1836	37,96	1854	57,89
1837	39,55		

Le vin débité par les marchands de vins de Paris se vend au détail 50, 60 et 80 centimes le litre, en temps de bon marché. Depuis la cherté, le prix du litre est de 90 centimes et même de 1 franc.

2. Bières et cidres.

Il se consomme à Paris des bières de différentes origines ; mais celles qui viennent des départements ou de l'étranger, sont livrées en quantités si minimes, que leur prix de vente présente peu d'intérêt. Nous nous bornerons donc à faire connaître le prix des bières de fabrication parisienne :

	De 1848 à 1852. (le quart de 75 l.)		En 1853 et 1854. (le quart de 75 l.)	
	fr.	c.	fr.	c.
Bière double	16	»	18	»
Petite bière	11	»	13	»
Bière dite de Strasbourg et de Bavière	21	»	23	»

Les cidres doubles et simples fabriqués par les brasseurs de Paris, se vendent aux mêmes prix que la bière forte et la petite bière.

3. Esprits et eaux-de-vie.

On trouvera enfin ci-après le prix, depuis 1803, des esprits trois-six du Midi (1), et celui des diverses sortes d'eau-de-vie, depuis 1825. Nous avons tiré ces derniers renseignements des archives d'une importante maison de commerce.

(1) Le 3/6 est un esprit qui, sur 6 parties en volume, renferme 3 parties d'eau et marque 19° à l'aréomètre Cartier.

PRIX MOYEN HORS PARIS DE L'HECTOLITRE D'ESPRIT 3/6 DU MIDI (85 A 86 DEGRÉS), DE 1803 A 1854.

ANNÉES.	PRIX MOYEN de L'HECTOLITRE.	ANNÉES.	PRIX MOYEN de L'HECTOLITRE.
	fr. c.		fr. c.
1803	174,39	1829	69,51
1804	139,83	1830	81,70
1805	127,17	1831	100,00
1806	106,34	1832	100,61
1807	98,53	1833	84,87
1808	92,68	1834	77,56
1809	85,12	1835	66,15
1810	126,83	1836	78,04
1811	129,26	1837	91,46
1812	147,75	1838	84,15
1813	139,19	1839	83,26
1814	157,43	1840	84,00
1815	209,53	1841	65,50
1816	213,65	1842	56,00
1817	290,85	1843	66,00
1818	238,60	1844	89,00
1819	119,91	1845	107,00
1820	113,41	1846	128,00
1821	102,36	1847	89,00
1822	82,51	1848	55,87
1823	81,91	1849	52,67
1824	71,43	1850	56,48
1825	83,66	1851	57,08
1826	93,29	1852	96,95
1827	87,80	1853	148,90
1828	79,26	1854	206,33

PRIX MOYEN HORS PARIS DE L'HECTOLITRE D'EAU-DE-VIE, DE 1825 A 1854.

ANNÉES.	EAU-DE-VIE DE COGNAC de 58 à 60 degrés centigrades.			EAU-DE-VIE de	
	nouvelle.	rassise.	de 2 et 3 ans.	Bas-Armagnac.	Montpellier.
	l'hectol. fr. c.	l'hectol. fr. c.	l'hectol. fr. c.		
1825	88,75	95,00	94,63		
1826	83,61	86,58	89,63		
1827	74,55	77,43	80,07		
1828	68,55	71,42	75,80		
1829	67,37	69,51	72,92		
1830	74,95	75,73	78,65		
1831	89,22	94,30	96,95		
1832	90,85	93,90	96,95		
1833	84,34	90,24	93,70	l'hectol. fr. c.	l'hectol. fr. c.
1834	78,61	83,53	87,19	72,00	80,00
1835	79,00	85,00	108,00	72,00	82,00
1836	81,00	92,20	104,50	»	103,75
1837	81,05	87,05	103,50	74,50	86,25
1838	83,30	84,60	109,75	69,20	59,80
1839	101,25	107,00	113,55	84,15	81,85
1840	95,60	112,00	121,25	84,85	82,25
1841	93,50	102,10	111,35	63,50	57,25
1842	85,00	98,40	112,45	55,50	50,45
1843	93,75	97,50	112,40	56,25	52,15
1844	108,60	103,85	130,60	71,10	70,00
1845	68,95	76,35	96,00	67,80	60,35
1846	89,41	93,33	108,75	82,00	89,75
1847	89,20	105,85	109,65	79,75	71,00
1848	90,35	107,85	136,00	51,00	45,50
1849	58,90	67,90	101,90	47,35	46,30
1850	74,00	83,66	98,33	62,60	43,90
1851	90,00	96,00	113,00	51,20	48,60
1852	89,50	94,50	99,50	55,25	46,85
1853	117,35	126,25	138,00	92,50	86,00
1854	221,65	227,00	224,00	157,50	148,00

TROISIÈME PARTIE.

LES CONSOMMATIONS DIVERSES.

Nous venons de tracer le tableau des grandes consommations qui, soit à raison de leur usage plus général, soit à cause de leurs quantités et de leur valeur, méritaient d'occuper une place à part dans ce travail. Notre troisième partie sera consacrée aux autres produits alimentaires. Beaucoup d'entre eux sans doute, lorsqu'il s'agit de la subsistance d'une ville telle que Paris, ont encore une importance considérable; cependant il faut reconnaître que, comparativement aux consommations dont nous avons parlé, ils ne jouent qu'un rôle secondaire dans l'approvisionnement de la capitale.

Les renseignements que nous possédons sur les denrées de cette espèce ne sont, pour la plupart, ni aussi complets ni aussi sûrs, que ceux qui se rapportent aux consommations principales. Mais comme ils ont été puisés dans les archives mêmes de l'Administration ou près des personnes les plus compétentes, ils doivent être regardés comme les meilleurs indices auxquels on puisse s'en rapporter.

Les ventes en gros qui s'effectuent chaque jour dans les halles et marchés, donnent lieu à des constatations qui déterminent avec précision, ou au moins d'une manière très-approximative, les quantités de denrées qui entrent par cette

voie dans la consommation. Il en est ainsi de la volaille et du gibier, du poisson frais, du beurre, des fromages et des œufs. La surveillance exercée sur les autres parties du service des marchés, fournit d'ailleurs les moyens d'obtenir, au sujet de certaines autres consommations, des données fondées sur l'expérience et qui peuvent servir à en mesurer les développements. De son côté, l'Octroi constate au plus vrai toutes les introductions de denrées atteintes par son tarif. Enfin les indications que nous avons obtenues des représentants les plus éclairés du haut commerce de Paris, nous ont procuré des lumières précieuses sur les produits non soumis aux droits d'octroi ou de marché, ou sur ceux qui, quoique assujettis aux taxes municipales, se trouvent confondus avec des matières d'une autre nature.

Pour les denrées apportées sur les marchés en gros, l'administration, indépendamment des renseignements contenus dans les comptes annuels, tient au courant depuis 1845, un répertoire détaillé. Nous eussions pu aisément en reproduire les principales dispositions ; mais il nous a paru superflu et non sans inconvénient de multiplier les chiffres outre mesure. Nous avons cru qu'il serait suffisant d'exposer, pour cette période, les résultats applicables aux années des recensements de la population, et, comme dernière expression des consommations présentes, celles afférentes à 1853. Le choix de ces années, pour le temps écoulé depuis 1845, permet en effet d'apprécier l'état progressif ou stationnaire des diverses consommations parisiennes. En l'absence de données certaines sur les époques antérieures, qu'il nous était impossible dès lors de prendre pour terme de comparaison, le chiffre moyen des huit dernières années eût été, ce nous semble, un indice trompeur, pour des consommations qui vont se développant de plus en plus, et dont il était utile de montrer le

régulier accroissement. Les trois années que nous avons choisies comme base de calculs, offriront au lecteur un tableau vrai de la situation, soit pour les quantités relatives à chacune des périodes annales, soit au point de vue des progrès qui ressortent de leur comparaison entre elles. Lorsque les livres ou les documents administratifs nous ont révélé avec vraisemblance des faits nouveaux, nous n'avons pas manqué d'en tenir compte, pour compléter les détails qui embrassent la période moderne. Mais, pour un certain nombre de denrées, nous ne sommes en mesure de fournir d'évaluations, qu'en ce qui touche le temps actuel. En tous cas, le lecteur peut être assuré que nous avons toujours interrogé les sources, ou contrôlé avec un soin minutieux les renseignements qui ne nous paraissaient point présenter un degré suffisant de certitude.

CHAPITRE PREMIER.

LA VOLAILLE ET LE GIBIER.

§ 1er. — Consommation de Paris en volaille et en gibier.

La chair des animaux domestiques élevés dans les basses-cours de nos fermes, celle de certains animaux sauvages, hôtes fugitifs des plaines et des bois, dont la poursuite savante est l'un des plus charmants plaisirs de la vie de campagne, fournissent à l'alimentation des habitants de Paris, un contingent d'une notable importance.

Pour les temps anciens, on ne trouve, soit dans les archives de l'Administration, soit dans les documents rendus publics, que des renseignements incomplets sur l'approvisionnement de la capitale en volaille et gibier. Mais M. Tessier, dans son travail sur les consommations de Paris, a donné, pour 1788, une évaluation certainement peu éloignée de la vérité. Cet économiste s'est borné, pour la volaille, à indiquer le nombre de têtes des différentes espèces avec le poids moyen de chacune, et pour le gibier, il l'a évalué au huitième de la volaille. D'après les états de produits des droits d'entrée perçus par la Ferme générale de 1781 à 1786, cette proportion doit être exacte ; si l'on applique aux nombres exprimés, les poids moyens donnés par M. Tessier, on obtient, d'une manière approximative, les quantités introduites alors dans la consommation. On peut encore, pour la comparaison, établir le calcul des quantités afférentes à cette époque, sur les poids moyens d'aujourd'hui.

En ce qui touche les temps postérieurs à la révolution, nous avons quelques données pour l'an XIII; un document officiel que nous avons déjà cité plusieurs fois (1), fait connaître la valeur brute de la volaille et du gibier, vendus en gros, dans le cours de cette année, et lorsqu'on en divise le montant par le prix probable du kilogramme, déduit de celui constaté pour 1825 et 1826, on a un chiffre approximatif des quantités. A l'égard de ces deux dernières années et des années subséquentes, pour lesquelles les nombres par espèces et la valeur d'achat nous sont connus, l'application des poids moyens fait ressortir une évaluation des quantités, qui mérite confiance. Si l'on ajoute aux arrivages dirigés sur le marché en gros, les arrivages à domicile, dont le poids est déterminé par la perception des droits d'octroi, on complète l'approvisionnement, et l'on compose, pour chaque année, un chiffre aussi vrai que possible.

Mais, avant de parler des quantités, nous devons dire quelques mots des provenances principales de la volaille et du gibier. Sans doute on ne saurait, pour ces denrées, discerner les affluents si nombreux qui les amènent sur le marché parisien ; pourtant il n'est pas impossible de désigner les contrées auxquelles nous devons les tributs les plus abondants.

En général, la volaille qui se consomme dans la capitale provient des pays de culture et d'élève.

Les chapons et les poulardes arrivent du Calvados et de la Sarthe.

Les poulets et les poules nous viennent de ce dernier département, de Seine-et-Oise, de l'Oise, de la Somme, d'Eure-et-Loir, du Loiret, de Seine-et-Marne, de la Seine-Inférieure et de la Loire-Inférieure.

(1) *Rapport du préfet de police au ministre de l'intérieur, sur la location des places dans les halles et marchés*, in-4, 1806.

L'Eure, l'Eure-et-Loir, Seine-et-Marne, le Loiret, l'Indre, l'Indre-et-Loire, le Cher et l'Aube élèvent beaucoup de dindons destinés à la consommation de Paris.

Les départements de l'Eure, de Seine-et-Marne, du Loiret, d'Indre-et-Loire, de la Sarthe, et de la Loire-Inférieure, nous expédient les plus grandes quantités de canards.

Les oies arrivent surtout du Loiret, de Seine-et-Marne, de la Sarthe, et de l'Orne.

Le Pas-de-Calais, le Nord, la Somme, et l'Oise, nous donnent la plus forte partie de notre approvisionnement en pigeons.

Le gibier qui se consomme dans la capitale afflue de nombreuses provenances, mais principalement des grandes chasses des environs de Paris, qui versent sur le marché parisien leur superflu. Seine-et-Marne, l'Aisne, l'Oise, Seine-et-Oise, la Somme, le Nord, le Pas-de-Calais, le Loiret, la Sarthe, Maine-et-Loire, et la Mayenne, peuvent être regardés comme nos départements approvisionneurs.

L'Allemagne nous envoie aussi des lièvres, et l'Angleterre des faisans.

Nous recevons les chevreuils et les cerfs de Seine-et-Oise, du Haut et du Bas-Rhin, des grands-duchés de Luxembourg et de Bade, et du royaume de Wurtemberg.

Quant aux agneaux qui récemment encore se vendaient avec la volaille, et n'étaient pas considérés comme articles de boucherie, ils sont expédiés surtout des pays les plus voisins de Paris, c'est-à-dire des départements de la Seine, de Seine-et-Oise, et de Seine-et-Marne.

Enfin l'Indre-et-Loire, la Sarthe, et Seine-et-Oise, nous fournissent les chevreaux.

CONSOMMATION DE PARIS EN VOLAILLE ET GIBIER, DE 1788 A 1853.

ANNÉES.	QUANTITÉS évaluées EN POIDS.	CONSOMMATION PAR TÊTE.	
		Par an.	Par jour.
	kil.	kil.	gr.
1788..(selon M. Tessier), d'après les poids moyens qu'il a indiqués.......	2,266,737	3,782	10
D'après les poids moyens d'aujourd'hui.........	2,627,299	4,381	12
1817....................	4,011,679	5,619	15
1825-1826.............	5,944,809	7,927	22
1846....................	6,083,979	5,773	16
1851....................	9,232,709	8,765	24
1853....................	10,365,103	9,841	26

Nous avons expliqué comment la consommation en volaille et gibier a été évaluée pour le temps antérieur à la révolution, d'après les éléments fournis par M. Tessier. Les quantités afférentes à 1817, à 1825 et 1826, ne s'appliquent qu'à la vente en gros qui a lieu au marché de la Vallée. Les chiffres des années 1846, 1851 et 1853, sont formés, tant des quantités vendues sur le marché en gros que de celles à destination particulière. Ces dernières, depuis 1848, sont passibles d'un droit d'octroi, et peuvent être assez exactement constatées. Pour 1846, nous avons fait une évaluation des arrivages à domicile, en prenant pour base l'année 1849. Quant aux années 1851 et 1853, les articles du tarif de l'octroi applicables à la volaille et au gibier, comprenant d'autres denrées soumises au même droit, nous avons, d'après des éléments que nous croyons vrais, réparti les poids donnés par la perception, entre les différentes matières assujetties à la taxe.

C'est ainsi que nous avons ajouté au poids de la volaille et du gibier vendus à la Vallée :

Pour	1846..........	314,903 kil.
—	1851..........	670,933
—	1853..........	740,248

Cette addition bornée à ces trois époques, en accroissant à leur profit les consommations qui s'y rapportent, tend sans doute à rendre moins facile une comparaison rigoureuse avec les époques précédentes. Mais il est aisé de voir, par les chiffres que nous venons d'écrire, que l'augmentation qui en résulte pour la consommation individuelle moyenne, n'est guère supérieure à un demi-kilogramme. Même en tenant compte de cette différence, on peut encore reconnaître un accroissement très-sensible dans la consommation de la volaille et du gibier. La cherté des grains qui a sévi en 1817 et 1846, explique l'affaiblissement que l'on remarque dans les quantités attribuées à ces deux années.

Si l'on admet comme exactes les supputations de M. Tessier pour le temps qui précède 1789, et si l'on compare cette époque à la nôtre, on trouve que la consommation de l'habitant de Paris en volaille et en gibier, s'est doublée en soixante ans. Mais en bornant la comparaison aux périodes écoulées depuis 1817, on peut voir que l'augmentation, quoique moins prononcée, est pourtant constante et progressive. Cet accroissement d'une consommation aussi intéressante, sous le rapport de l'alimentation publique qu'au point de vue de la production agricole, doit être attribuée sans doute aux développements et aux soins donnés à la culture, à la plus grande facilité des transports et surtout aux progrès de l'aisance générale.

Tous les calculs qui précèdent s'appliquent à la fois à la volaille et au gibier confondus. Une distinction rigoureuse de ces deux natures de denrées eût été impossible. Cependant,

pour que le lecteur pût apprécier l'importance relative des deux consommations, nous avons fait, soit dans les archives de l'octroi, soit dans celles du service des marchés, des relevés qui rétablissent, jusqu'à un certain point, la division. On trouvera dans le tableau ci-après le résultat de notre travail :

(*Tableau*, p. 246.)

sont accrues dans une forte proportion. La masse de la population parisienne a donc sa part dans ce développement remarquable d'une consommation qui, pour n'être qu'auxiliaire, rend d'utiles services, non-seulement par le supplément de subsistances qu'elle procure, mais encore par la variété qu'elle permet d'introduire dans l'alimentation.

§ 2. — Prix moyens de la volaille et du gibier.

Le produit brut de la vente en gros de la volaille et du gibier amenés sur le marché de la Vallée, s'est élevé, pour chacune des années 1817, 1846, 1851 et 1853, aux sommes ci-après :

Pour 1817, à	9,310,982 fr.,	applicables, d'après les poids moyens,		
		à	....	5,944,809 k.
— 1846, à	9,329,757	—	—	5,769,076
— 1851, à	12,636,864	—	—	8,561,776
— 1853, à	14,933,564	—	—	9,624,855

La division du montant des ventes par les poids approximativement constatés, donne le prix moyen général du kilogramme, payé par les détaillants adjudicataires. Ce prix est peu variable, d'une époque à l'autre, ainsi qu'on peut le voir par les chiffres suivants :

1817........	1 fr.	57 c.	le kilogr.
1846........	1	62	
1851........	1	48	
1853........	1	55	

En ajoutant à ce prix, qui est celui de la vente en gros, 20 à 25 p. 0/0, on obtient, d'une manière aussi exacte que possible, la valeur moyenne de la denrée au détail.

Mais il s'agit ici de la volaille et du gibier considérés en masse. Le tableau qui suit indique le prix moyen de la denrée avec distinction de nature et d'espèce.

ÉTAT PRÉSENTANT LES PRIX MOYENS DE LA VOLAILLE ET DU GIBIER VENDUS EN GROS AU MARCHÉ DE LA VALLÉE, EN 1846, 1851 ET 1853.

ESPÈCES.	1846	1851	1853	ESPÈCES.	1846	1851	1853
Volaille.	(la pièce) f. c.	(la pièce) f. c.	(la pièce) f. c.	**Gibier.**	(la pièce) f. c.	(la pièce) f. c.	(la pièce) f. c.
Chapon et poularde.	4 40	3 82	4 19	Grive et merle.....	» 20	» 25	» 25
Poulet............	2 44	2 29	2 66	Alouette..........	» 10	» 10	» 12
Dindon...........	5 72	5 47	5 95	Canard sauvage (4).	» »	» »	» »
Canard (1)........	2 34	2 06	2 26	Pilet..............	1 02	1 16	1 15
Oie..............	3 82	3 46	3 69	Râle..............	» 64	» 52	» 66
Pigeon...........	» 68	» 57	» 64	Rouge............	1 11	1 61	1 75
Lapin (2).........	2 11	1 57	1 93	Sarcelle..........	1 09	» 91	» 97
				Pluvier...........	» 84	» 75	» 72
Gibier.				Vanneau..........	» 57	» 47	» 39
Chevreuil et daim..	32 07	36 79	37 92	**Pièces div.**			
Lièvre...........	3 25	3 83	3 90				
Lapin de garenne (3)	» »	» »	» »	Mouton de pré-salé (5)...........	15 54	17 98	» »
Faisan...........	4 97	6 99	7 26				
Perdreau et perdrix.	1 44	1 46	1 66	Agneau...........	16 41	14 15	15 99
Caille............	1 39	» 90	1 04	Chevreau.........	3 46	2 74	2 66
Bécasse..........	2 34	2 94	2 39	Cochon de lait.....	6 29	4 26	6 50
Bécassine........	» 56	» 71	» 80	Pièces non classées.	» »	» »	5 26

Les prix moyens ci-dessus par espèces, sont aussi ceux de la vente en gros ; l'addition de 20 à 25 p. 0/0, donne, à peu de chose près, les prix du détail.

(1-2) Ces prix sont applicables aux espèces domestique et sauvage réunies ; mais la dernière fournissant, comme on a pu le voir dans le tableau précédent, de petites quantités, les prix qui s'y rapportent exercent peu d'influence sur le chiffre moyen, que l'on peut regarder comme exprimant assez exactement la valeur de l'espèce domestique.

(3-4) A défaut d'un prix moyen distinct constaté par le montant des ventes, nous indiquons le prix courant en gros dans une année ordinaire, savoir : lapin de garenne, 1 fr. 50 ; canard sauvage, 1 fr. 50.

(5) Les moutons de pré-salé ne sont plus reçus au marché de la Vallée ; ils sont dirigés maintenant sur la halle à la criée, affectée à la viande de boucherie.

Nous eussions voulu pouvoir comparer la valeur de la volaille et du gibier dans ces derniers temps, à celle d'avant 1789, et nous avons fait des recherches dans ce but. Mais nous n'avons pu nous procurer qu'un document insuffisant pour une comparaison rigoureuse. Cependant les détails qu'il renferme peuvent fournir une idée approximative des prix de l'époque. C'est à ce titre que nous le reproduisons.

PRIX MOYENS DE LA VOLAILLE ET DU GIBIER VENDUS AU DÉTAIL, PENDANT LE CARÊME DE 1771 ET 1772 (1).

ESPÈCES.	1771	1772	ESPÈCES.	1771	1772
	l. s.	l. s.		l. s.	l. s.
Chapon gras........	4 »	4 10	Issue d'agneau.......	1 5	1 15
Poularde grasse......	4 »	4 10	Oiseau de rivière.....	3 »	3 »
Poulet gras..........	2 15	3 5	Levraut de janvier....	4 »	4 »
Poulet aux œufs......	2 10	2 15	Lièvre..............	3 »	3 10
Poulet de grain gras..	2 10	2 15	Lapereau............	1 15	2 »
Poulet à la reine......	2 10	2 15	Alouettes............	1 10	1 15
Poulet commun	1 15	2 »	Mauviettes...........	2 10	2 5
Chapon paillé........	2 10	3 »	Pigeons cauchois et de volière............	1 »	1 10
Poule à bouillir.......	1 15	2 »	Pigeons aux œufs......	2 »	2 »
Coq d'Inde...........	8 »	7 »	Pigeons communs.....	» »	1 »
Dinde commune......	6 10	6 »	Poules de Rouen......	7 »	8 »
Dinde grasse.........	8 »	9 »	Chapon de Bruges....	7 »	8 »
Agneau mort.........	11 »	12 »	Canetons de Rouen...	7 »	8 »
Faisan..............	10 »	9 »	Canards paillés......	1 15	2 5
Perdrix.............	1 »	1 10	Cochon de lait.......	8 »	8 »
Perdreau rouge......	4 »	2 »	Marcassin...........	10 »	10 »
Bécasse..............	3 »	4 »	Sarcelle.............	2 »	2 »
Bécassine...........	1 10	3 10	Rouges..............	4 »	4 »
Pluvier doré.........	1 10	1 15	Pièce de garniture....	2 »	2 »
Compines...........	3 »	2 »	Six pieds d'agneau....	1 5	1 5
Dindonneau..........	7 »	7 »	Queue d'agneau......	» 10	» 8
Perdreau gris........	2 »	2 »			

(1) Chacun des prix portés au tableau ci-après s'applique à la pièce, excepté en ce qui concerne les alouettes et mauviettes, qui, selon toute apparence, se vendaient à la douzaine, et les pigeons et canetons, qui paraissent comptés à la paire.

Il convient d'abord de faire remarquer que les prix portés dans l'état ci-dessus, sont des prix de détail, et qu'ils s'appliquent au temps du carême. Si l'on augmente ceux qui se rapportent à notre époque, du bénéfice attribué au marchand, bénéfice que l'on peut fixer à 20 ou 25 p. 0/0, et si on les compare aux prix d'autrefois, on reconnaît que la valeur des chapons, poulardes et poulets s'est accrue d'environ un cinquième; l'augmentation est un peu plus faible sur les canards, les pigeons et les lièvres. Mais l'avantage des prix appartient à notre temps pour le gibier fin, les faisans, les perdreaux, les bécasses et bécassines, qui étaient plus qu'aujourd'hui, un objet de luxe, et dont la rareté devait se faire sentir, dans la saison fort avancée du carême. Nous n'avons trouvé d'ailleurs aucun indice qui rendît possible une comparaison des prix des oies et des lapins domestiques; deux articles intéressants au point de vue de l'alimentation populaire, dont la consommation se développe depuis quelque temps d'une manière favorable, et qu'il est désirable de voir s'étendre plus encore, à la faveur des bonnes méthodes d'élevage.

Les éléments qui composent les deux tableaux ci-dessus sont trop dissemblables dans leurs termes, pour que nous prétendions attribuer à ces calculs une valeur trop absolue. Nous croyons pourtant que, de la comparaison, il résultera pour tout examinateur attentif, qu'aujourd'hui, en temps ordinaire, l'augmentation survenue dans le prix général de la volaille et de certaines espèces de gibier est peu considérable, et qu'en tout cas, elle est loin d'être en rapport avec la valeur actuelle de l'argent. Mais il est une observation dont la portée économique n'échappera à personne et que nous devons consigner ici : c'est que, si anciennement le prix vénal de la denrée était peu supérieur au taux d'aujourd'hui pour le consommateur, le prix d'achat payé au producteur était beaucoup

plus faible. Ce prix s'augmentait de droits exorbitants : avant 1776, ces droits s'élevaient à 33 livres 16 sous p. 0/0 de la valeur; de cette année à 1791, époque de leur suppression, ils étaient encore de 18 p. 0/0, 12 pour le roi et 6 pour les hôpitaux (1). Maintenant le droit se trouve modéré à 10 p. 0/0.

Ainsi, selon les époques, le prix d'un chapon gras ou d'une poularde achetée aux mêmes conditions, aurait donné lieu au partage ci-après, entre le producteur et le fisc :

	Avant 1776.	Avant 1791.	De nos jours.
Prix d'achat	4 fr. 20 c.	4 fr. 20 c.	4 fr. 20 c.
Droit de marché	1 42	» 76	» 42
Reste pour le producteur.	2 fr. 78 c.	3 fr. 44 c.	3 fr. 78 c.

Sous l'influence bienfaisante de cette réduction successive des droits, la production a vu s'accroître à son profit les prix rémunérateurs. Mais ce n'est que dans les temps les plus rapprochés de nous, que les débouchés se sont multipliés : en l'an XIII, le préfet de police constatait qu'à Paris seulement, les cultivateurs des environs et des départements plus éloignés, qui travaillaient à l'engrais des volailles, étaient sûrs de trouver un prix *raisonnable*. Il n'en est plus de même aujourd'hui : la consommation de la volaille s'est étendue à beaucoup de localités qui entrent pour cet objet en concurrence avec la capitale, et il est permis de penser, que si la production n'était de nos jours beaucoup plus abondante, la valeur de cette denrée se serait augmentée dans une plus forte proportion.

(1) Nous empruntons ce renseignement à un document officiel (*Rapport du préfet de police*, 1806); mais nous inclinons à penser qu'il y a erreur dans l'indication de la date de 1776, comme limite du droit le plus élevé. Une mercuriale que nous avons sous les yeux semble établir que, dès 1771, le droit imposé sur la volaille n'était plus que de 18 p. 0/0.

CHAPITRE II.

LE POISSON.

Les habitants des eaux qui nous servent de nourriture, sont les poissons, les crustacés et les coquillages.

Les poissons se divisent en deux espèces principales : les poissons de mer et les poissons de rivières ou d'étangs, autrement dit, d'eau douce.

Les premiers peuvent être eux-mêmes partagés en trois groupes.

Les espèces qui appartiennent au premier groupe, sont caractérisées par une chair délicate, légère, de facile digestion pour tout le monde ; tels sont le turbot, la barbue, l'éperlan, la sole, le merlan, le rouget-barbarin, le flétan, aussi nommé flétou ou helbut. A ce groupe se rattachent, mais dans une qualité inférieure, le carrelet, la limande et le hareng.

Les poissons qui composent le second groupe, offrent également une chair succulente, mais moins digestible, soit à cause de sa densité, soit parce que le principe gras ou huileux s'y trouve en plus grande abondance. Ce groupe comprend le saumon, le bar, l'alose, la dorade, le mulet ou meuille, le cabillaud, la raie, l'aigle, le maquereau, la sardine fraîche, l'équille, l'esturgeon, le thon. On peut rattacher à ce groupe, mais comme aliment grossier, le chien de mer, le congre ou anguille de mer, le grondin, le hareng saur, le hareng salé,

la morue, la merluche, le maquereau, le saumon et la sardine salés.

Les poissons qui appartiennent au troisième groupe, donnent une chair médiocre, sèche ou grêle ; ce sont la vive, l'ange, l'orphie, la pucelle, etc.

Les poissons des rivières ou des étangs peuvent être classés comme il suit, pour la délicatesse du goût et la digestibilité : la truite, le goujon, l'ombre-chevalier, le barbeau, la barbotte ou lote, la carpe, la perche, la brême, la tanche, le brochet, la lamproie, l'anguille, l'able, le gardon et autres variétés de poissons blancs de qualité inférieure, qui ne méritent pas d'être mentionnés.

Les crustacés comprennent le homard, la langouste, le crabe, la crevette, la chevrette ou salicoque, l'écrevisse.

Enfin, dans les coquillages, on compte les huîtres, les moules, les pèlerines et les ormiers.

Toutes ces espèces viennent à Paris, avec plus ou moins d'abondance, selon les saisons ou les années ; mais dans l'ensemble de l'approvisionnement, c'est le poisson de mer frais qui fournit les plus fortes quantités.

Nous venons de considérer le poisson en général, d'après sa valeur alimentaire, envisagée au point de vue de la succulence et de la facile assimilation. Mais comme les catégories établies plus haut sont toujours confondues dans les arrivages, et ensuite dans les ventes, nous ne pouvons suivre la même division, pour l'évaluation des quantités qui entrent dans l'alimentation parisienne. Nous parlerons donc successivement de ce qui concerne :

Le poisson de mer frais, y compris les homards, les langoustes et les moules ;

Les huîtres, dont la consommation est assez importante pour donner lieu à des constatations spéciales ;

Le poisson d'eau douce, auquel s'ajoutent les écrevisses;

Le poisson de mer salé;

Le poisson de mer mariné à l'huile, ou conservé à la saumure.

§ 1er. — Poisson de mer frais.

Le poisson de mer frais, plus connu sous le nom de marée, a de tout temps été fort estimé du consommateur parisien. Autrefois, le commerce de cette denrée était sous la surveillance d'une Chambre, dite de la marée; le Parlement faisait les règlements qui y étaient applicables et qui avaient surtout pour objet l'encouragement de la pêche et la facilité des arrivages. Mais, à cette époque, les droits excessifs imposés sur cet aliment, devaient en restreindre l'usage, puisqu'en dernier lieu ils atteignaient encore le taux de 27 p. 0/0.

Nous n'avons aucune donnée positive sur la consommation du poisson avant 1789; nous voyons seulement, par le relevé de M. Goussard, que, de 1781 à 1786, les droits payés à la ferme générale pour la marée fraîche, les harengs frais et salés, et le poisson d'eau douce, étaient perçus sur une valeur totale de 3,409,158 livres. Quelle que fût la faveur qu'obtenait déjà cette consommation, ces chiffres démontrent suffisamment que, malgré l'observance plus rigoureuse du carême, elle n'était pas alors aussi répandue que de nos jours.

Après les événements qui amenèrent la suppression des droits, en 1791, par suite des bouleversements politiques qui se succédèrent et de la guerre maritime qui survint, l'industrie de la pêche tomba dans un grand état de souffrance. Mais en l'an X, lors de la réorganisation des services municipaux, la situation s'améliora. Le préfet de police, dans son rapport déjà cité, de 1806, annonçait que l'approvisionnement de la marée qui avait langui pendant les années précédentes,

avait augmenté progressivement, et que l'on pouvait espérer qu'avec la paix maritime et la liberté de la pêche, il reprendrait son ancienne prospérité.

En effet, dès l'an XIII, les arrivages commencent à être abondants, et ils le deviennent de plus en plus, à mesure que la paix fait sentir sa bienfaisante influence, et que par le travail se développe l'aisance générale.

De tout temps, l'approvisionnement de Paris en poisson de mer, lui est venu des côtes de la Manche et de la mer du Nord. Mais, depuis quelques années, grâces à la vapeur, l'Océan semble devoir entrer en concurrence avec elles, pour la fourniture du poisson frais qui nous est nécessaire. Déjà les pêcheurs du Croisic acheminent leurs produits vers la capitale, et nous font espérer de plus amples arrivages. Mais les ports approvisionneurs qui se placent en première ligne, sont, dans l'ordre d'importance, ceux de Boulogne, Berk, Dieppe, Etaples, Calais et Dunkerque. Viennent ensuite le Tréport, Anvers, Gravelines, Fécamp, le Croisic, Trouville, Cayeux, Saint-Valery en Caux, Saint-Valery sur Somme, Honfleur et le Havre.

Une partie du poisson provenant de la pêche de ces ports reste sans doute sur le littoral où elle est consommée ; mais les meilleurs produits sont dirigés sur la capitale, où le prix payé à l'approvisionneur procure, en tout temps, l'abondance et la variété. On est sûr, en effet, de trouver toujours sur les marchés parisiens, le poisson qui convient à toutes les bourses et à tous les estomacs, depuis l'humble hareng et le congre charnu, nourriture des petits ménages, jusqu'au blanc et large turbot, jusqu'au saumon à la chair rosée, que l'on sert sur les tables somptueuses. La rapidité des transports, unie à la science culinaire, permet même de réexpédier tout cuits les plus succulents de ces poissons, non-seulement

dans nos provinces les plus éloignées de la mer, mais encore dans les pays étrangers amateurs du luxe parisien. Potel et Chevet préparent quelquefois dans leurs officines, des dîners entiers qui se mangent bientôt en des parages lointains. Riga, Copenhague et Madrid reçoivent ainsi le turbot et le saumon tout prêts, les homards dans leurs coquilles, les poulardes truffées et les pâtés de foies gras de Strasbourg. Mais ces envois tout exceptionnels ont, comme quantité, une influence à peu près nulle sur l'approvisionnement quotidien.

Des exportations plus sérieuses s'effectuent dans la banlieue de Paris ; mais comme elles ne peuvent affecter que d'une manière peu sensible, le chiffre de la consommation individuelle ; comme d'ailleurs cette cause, dans une certaine mesure, a de tout temps exercé son influence sur les quantités attribuées à chaque époque, nous n'avons point dû en tenir compte dans le tableau ci-après :

TABLEAU INDICATIF DES QUANTITÉS DE POISSON DE MER FRAIS, CONSOMMÉES A PARIS, DE L'AN XIII (1804) A 1853.

ÉPOQUES.	QUANTITÉS ÉVALUÉES EN POIDS.	CONSOMMATION MOYENNE PAR TÊTE.	
		Par an.	Par jour.
	kil.	kil.	gr.
An XIII	4,264,143	6,637	18
1817	4,489,120	6,287	17
1826	6,853,458	9,139	25
1846	9,429,023	8,947	24
1851	11,557,432	10,973	30
1853	9,937,430	9,435	26

Pour déterminer les quantités afférentes aux trois premières époques, nous n'avions d'autre élément que le montant en

argent des ventes. Nous avons trouvé les quantités probables, en divisant le chiffre total des produits, par un prix moyen calculé sur le taux des prix ordinaires. Quant aux trois dernières époques, nous possédions des données plus exactes ; la denrée arrivant en totalité par les chemins de fer et par chargements spéciaux, les poids effectifs ont pu être indiqués défalcation faite du poids des mannes et enveloppes. Nous avons ajouté aux quantités amenées à la halle, celles de minime importance, qui composent les envois faits directement au domicile du consommateur.

Les chiffres progressifs du tableau montrent qu'en général la consommation du poisson de mer frais est en voie d'accroissement. Pourtant il n'en est pas de l'élément salé, comme de la terre mise à la disposition de l'homme ; tous les efforts de son génie ne sauraient en augmenter la puissance productive : il ne peut que tirer du sein des eaux la richesse que Dieu y a placée et qui s'y reproduit sans cesse. Mais si, à ce point de vue, l'industrie humaine ne peut rien sur la mer, une bonne police comme celle qui régit la pêche côtière, peut faire beaucoup pour la conservation et le meilleur emploi d'une ressource, aussi précieuse par le travail qu'elle nécessite, que par les produits qu'elle procure à l'alimentation. D'un autre côté, et si nous ne considérons que Paris, nous remarquons que les nouveaux modes de transport appliqués à une telle denrée, contribuent à augmenter l'approvisionnement parisien, en permettant d'expédier vers la capitale, des espèces qui n'y venaient jamais, et qu'en outre les prix que les approvisionneurs trouvent à la halle, encouragent de plus en plus les envois qui nous sont destinés. En attendant que la pisciculture ait dit son dernier mot, et réalisé, au profit de tous, le miracle dont parle l'Écriture, contentons-nous de constater l'augmentation de la consommation particulière à Paris, sans qu'il

apparaisse pourtant que les ports et les villes du littoral aient souffert, du moins pour les quantités, dans leur approvisionnement spécial.

§ 2. — Huîtres.

Avant 1711, le droit de vendre des huîtres à Paris était affermé par année à raison de 20 livres en temps de guerre, et de 25,000 livres en temps de paix. Mais à cette époque le droit fut supprimé ; la vente des huîtres fut dès lors confiée à des factrices commissionnées par le lieutenant général de police. Lorsque les approvisionneurs ne préféraient pas vendre par eux-mêmes et réclamaient le ministère des factrices, il était alloué à celles-ci un droit de commission de 14 livres par chaque voiture, plus un droit d'acquêt de 50 cent. par panier, qu'elles percevaient des écaillères.

En l'an X, lorsqu'on réorganisa les services d'approvisionnement, le mode de vente alors en usage fut maintenu, et, pour faciliter le commerce des huîtres qui avait souffert, l'autorité permit que la mise en consommation de ce coquillage, bornée précédemment à plusieurs mois, eût lieu désormais pendant toute l'année, moyennant une inspection destinée à constater la bonne qualité de la marchandise.

Dès l'an XIII, les arrivages commencent à se développer ; 29,800 paniers contenant 17,164,800 huîtres sont amenés à la halle. En 1817, la vente porte sur une valeur brute de 618,505 fr., et l'année 1826 voit s'élever à 923,026 fr. le montant des ventes. Ce dernier chiffre représente à peu près la moitié du commerce d'aujourd'hui.

Pour les temps actuels, nous avons des renseignements plus complets non-seulement sur les quantités, mais encore sur les espèces et les prix. Nous les exposerons plus loin avec tous les détails nécessaires.

On mange à Paris trois espèces d'huîtres : les huîtres de la Manche qui passent pour les meilleures d'Europe et qui ont reçu le nom d'huîtres de Cancale, des rochers d'où on les tire en abondance; les petites huîtres d'Ostende et les huîtres vertes de Marennes. Les premières alimentent presque exclusivement la consommation de Paris; les autres, plus parfumées et plus chères, sont servies, dans les repas comme mets de luxe, surtout chez les restaurateurs de premier ordre.

Les huîtres ne viennent pas directement sur le marché consommateur, des lieux où on les pêche; déposées dans des parcs abrités contre les vents, elles y sont conservées et nourries, jusqu'à ce qu'ayant acquis les qualités convenables, elles puissent être triées, emballées et dirigées sur les villes du littoral et sur Paris. Les ports de Granville et de Cancale n'ont pas de parcs. Mais Courseulles et Dieppe qui en sont pourvus, nous expédient les plus fortes quantités. Le Havre, Etretat, Le Crotoy, Le Tréport et Trouville nous font aussi des envois réguliers, quoique peu importants.

TABLEAU INDIQUANT PAR ESPÈCES, LES QUANTITÉS D'HUITRES CONSOMMÉES A PARIS EN L'AN XIII, EN 1846, 1851 ET 1853.

ANNÉES.	ESPÈCES.	NOMBRE de PANIERS.	NOMBRE d'huitres Y CONTENUES.	POIDS total du COQUILLAGE	POIDS TOTAL NET.
				kil.	kil.
An XIII (1804)	Huitres de toutes espèces............	29,800	17,164,800	1,728,400	240,307
1846....	Huitres communes..	92,213	46,327,800	5,348,354	648,589
	— d'Ostende...	8,440 1/3	844,030	24,929	7,547
	— de Marennes.	1,787	178,700	20,358	
	Totaux pour 1846..	102,440 1/3	47,350,530	5,393,641	656,136
1851....	Huitres communes..	122,476	73,485,700	7,103,608	1,028,800
	— d'Ostende....	10,690 1/2	1,069,050	31,955	9,867
	— de Marennes.	2,394	239,400	27,248	
	Totaux pour 1851..	135,560 1/2	74,794,150	7,162,811	1,038,667
1853....	Huitres communes..	118,128	70,876,825	6,851,424	992,275
	— d'Ostende...	12,634 1/3	1,263,430	37,754	13,070
	— de Marennes.	3,744	374,400	40,665	
	Totaux pour 1853..	134,506 1/3	72,514,655	6,929,843	1,005,345

Les résultats indiqués pour chaque époque, correspondent, par tête d'habitant et par année, aux quantités ci-après en poids et en nombres. Nous donnons à la fois le poids brut du coquillage ainsi que son poids net, c'est-à-dire celui du mollusque et de l'eau qui le baigne.

	Poids brut du coquillage.	Nombre total d'huitres.	Poids net.
	kil.		gr.
An XIII (1804).......	2,690	27	374
1846	5,118	45	623
1851.................	6,801	71	986
1853	6,580	69	955

Nous n'entendons, on le conçoit, établir, entre l'an XIII et le temps présent, aucune comparaison. De nos jours, la

consommation des huîtres reste à peu près stationnaire, et si en prenant toute la période 1845 à 1853, on compare une à une les dernières années aux premières, on peut constater un certain mouvement de décroissance. On ne saurait cependant en tirer aucune conclusion, car la consommation de ce coquillage est soumise, plus que toute autre, à des influences de saison, qui souvent la restreignent d'une manière sensible et imprévue.

Les huîtres, en général, sont une denrée de luxe. On en débite pourtant à bon marché de petites de qualité inférieure, comme l'on vend à prix réduits celles dont l'écoulement immédiat n'a pu avoir lieu, et qui, sans être avariées, seraient difficilement acceptées par les consommateurs habituels.

§ 2. — Poisson d'eau douce.

Les événements de la Révolution qui, avec ceux de la guerre, avaient exercé une si fâcheuse influence sur la pêche du poisson de mer, détruisirent presque entièrement les sources de l'approvisionnement en poisson d'eau douce. Les étangs des départements du Cher, de la Nièvre, de l'Allier, de Saône-et-Loire, de la Marne et de l'Yonne qui le fournissaient, furent desséchés, par suite des décrets de la Convention nationale, et les arrivages de poisson devinrent à peu près nuls.

Au sortir de la tourmente révolutionnaire, on reconnut la nécessité d'encourager cette branche de l'approvisionnement, et le poisson d'eau douce taxé autrefois à 21 p. 0/0 de sa valeur et en dernier lieu, à 12 1/2, ne fut pas compris dans les objets soumis à l'octroi municipal et de bienfaisance. Les étangs supprimés ayant été remis en état, apportèrent de nouveau leur tribut à la capitale. Aussi les quantités de poisson d'eau douce amenées à la halle de Paris, s'accrurent progressivement avec la population. Mais la consommation indivi-

duelle, fort peu importante pour cet article, est restée à peu près la même.

Dans le tableau qu'on va lire, nous avons indiqué les quantités effectives auxquelles se sont élevés tous les apports en l'an XIII, en 1846, 1851 et 1853, et pour ces trois dernières années, nous avons ajouté les arrivages à domicile. Pour 1817 et 1826, nous avons évalué les quantités, d'après la valeur connue des ventes.

TABLEAU INDICATIF DES QUANTITÉS DE POISSON D'EAU DOUCE, CONSOMMÉES A PARIS, DE L'AN XIII A 1853.

Années.	Quantités évaluées en poids.	Consommation moyenne par tête et par an.
An XIII (1804).......	293,700 kil.	457 gr.
1817...............	244,762	343
1826...............	368,365	491
1846...............	477,923	453
1851...............	525,004	498
1853...............	690,075	655

Ces quantités, rapportées aux différentes espèces qui forment l'ensemble de l'approvisionnement amené à la halle, se décomposent à peu près comme il suit :

Carpes.....................		100,123 kil.
Brochets....................		132,390
Anguilles..................		133,010
Perches		8,995
Tanches....................		27,720
Brêmes....................		15,135
Barbillons..................		21,474
Lamproies		1,174
Goujons....................		17,910
Poissons blancs.............		117,274
Écrevisses	pattes blanches.	17,958
	pattes rouges..	74,212
TOTAL.............		667,375

Ici, nous n'avons pas, comme pour le poisson de mer, à signaler des exportations qui se feraient dans la banlieue; car le Parisien mange certainement beaucoup plus de poisson hors de la capitale, que cette ville n'en réexpédie à l'extérieur. Dans ses promenades en famille le dimanche, l'habitant de Paris aime à se reposer sous les ombrages douteux des restaurants des bords de la Seine et de la Marne, et à s'y faire servir un repas champêtre, dont la matelotte odorante ou le goujon frit est le plat fondamental. Lorsqu'on songe à la masse énorme de fritures qui défraye ainsi, dans la saison d'été, l'appétit vorace du promeneur parisien, on se demande comment les traiteurs aquatiques peuvent se procurer la matière première de ce mets si demandé. On assure que l'ingénieuse industrie de ces commerçants sait à propos appeler à son aide l'inépuisable anguille de mer. Au moyen d'un emporte-pièce habilement disposé, on taille discrètement dans la chair de ce poisson le nombre de goujons nécessaires. Roulés avec soin dans la farine ou immergés dans une pâte bien faite, ces pseudo-goujons, mêlés à quelques vrais individus de l'espèce et couronnés d'un buisson de persil, réussissent aisément à tromper l'œil et l'estomac du consommateur bénévole.

Si le poisson d'eau douce consommé à Paris n'est pas en voie de diminution, on ne saurait se dissimuler pourtant que, sous l'influence de la navigation à vapeur et de la règle de l'affermage régulier, les eaux de la plupart des fleuves et des rivières se dépeuplent de plus en plus. Dans certains cantonnements de la Seine et de la Marne, les pêcheurs qui donnent à manger, ne peuvent toujours se procurer l'unique provision de leurs établissements. Ce fait nous paraît digne d'attention. Pour prévenir la diminution progressive d'une denrée utile à l'alimentation publique, on pourrait, ce nous semble, renoncer, pendant quelques années au moins, à affermer la

pêche des rivières épuisées, afin d'en faciliter le repeuplement. Il est à craindre, si l'on ne prend ce parti, que l'infécondité de nos eaux vives ne devienne bientôt sans remède.

§ 4. — Poisson salé.

Dans son rapport de 1806, que nous avons eu plusieurs fois l'occasion de citer, le préfet de police s'exprimait ainsi au sujet du poisson salé, autrement dit de la saline : « La saline est une branche d'approvisionnement importante pour la ville de Paris. Elle est principalement la ressource de la classe indigente. Il existait autrefois une halle couverte, où toute la saline était amenée et vendue. Cette halle a été détruite pendant la révolution ; et depuis, la vente en gros de la saline se fait dans des entrepôts particuliers. Ce commerce a beaucoup souffert par la guerre maritime ; et on ne peut espérer qu'il reprendra son ancienne activité qu'à la paix. »

En effet, sous l'ancien régime, alors que le carême était plus strictement observé, la saline entrait beaucoup plus largement qu'aujourd'hui dans la nourriture du Parisien. Si l'on en croit Sauval et Savary, en 1634 et 1722 il s'en consommait des quantités qui, d'après nos calculs, donneraient pour la première époque, 4,375,000 kil. et 4,925,000 kil. pour la seconde. Hurtaut et Magny fournissent aussi pour leur temps, quelques détails à ce sujet (1). Mais les uns et les autres n'expliquent point suffisamment si les nombres qu'ils expriment, embrassent tous les arrivages ; leurs renseignements semblent plutôt se rapporter à la consommation locale. Quoi qu'il en soit, il est hors de doute que l'usage de la saline était anciennement très-répandu à Paris, tandis que de nos jours cette consommation se trouve restreinte à des proportions bien minimes.

(1) *Dictionnaire historique de la ville de Paris*, v° HABITANTS, 1779.

Le poisson salé nous vient des ports de la mer du Nord et de la Manche. Dunkerque, Gravelines et Boulogne traitent la morue en tonne. La morue sèche, appelée *merluche*, se fabrique à Granville. Les harengs blancs sont salés à Dieppe, Fécamp, Saint-Valery, Boulogne, à Calais et au Tréport. Il s'en fait aussi à Berk, à Etaples, à Honfleur. Saint-Valery et Fécamp nous expédient les harengs saurs demi-prêts; à Boulogne et à Calais on fume les harengs dits *francs-saurs*, qui ne se mangent à Paris, que lorsque les demi-prêts viennent à manquer. Le maquereau se sale à bord des navires affectés à la grande pêche; on les prépare ensuite à Fécamp et à Saint-Valery. Granville et Saint-Malo nous envoient le saumon salé; il en arrive également un peu de l'Angleterre.

Tous ces ports, ainsi qu'on le voit, sont en possession de la fourniture du poisson salé; mais, dans peu probablement, les ports de la Bretagne, comme le Croisic et Concarneau, entreront en concurrence avec eux pour cette fabrication.

Aujourd'hui comme autrefois, Paris est l'entrepôt d'une partie de la France pour la saline. Le commerce de cette ville expédie en Champagne, dans les départements de l'Est et dans ceux du Centre, les plus fortes quantités de l'approvisionnement qu'il reçoit des lieux de production. Cet approvisionnement n'est guère inférieur à 6,130,000 kil. Mais le quart au plus de cette quantité reste en consommation à Paris.

CONSOMMATION DU POISSON SALÉ, A PARIS, EN 1854.

Morue en tonne. — 9,000 tonnes du poids net de 120 kil.	1,078,000 kil.
Morue sèche, dite Merluche	2,000
Harengs blancs. — 800 barils à 110 kil.	88,000
Harengs saurs demi-prêts. — 10,000 feuillettes à 15 kil.	150,000
Maquereaux. — 1,833 barils à 100 kil.	183,300
Saumons. — 4 gonnes du poids de 170 à 180 kil.	700
TOTAL	1,502,000 kil.

Ces quantités, qui donnent annuellement, par chaque tête d'habitant, une part moyenne de $1^{kil.}$,426, varient naturellement selon les années. Ainsi la consommation de la morue, seul poisson salé qui se serve dans les restaurants et dans les établissements publics, ne manque jamais de s'accroître, dès que le beurre et les pommes de terre sont à bon marché. Lorsque la pêche du hareng blanc est très-abondante, et que le prix de ce poisson est en grande baisse, il s'en fait une consommation plus considérable ; on le crie alors aux barrières et dans les faubourgs sous le nom tout populaire de *poulet de carême*. Mais, depuis 1852, par suite d'une nouvelle réglementation de la pêche, le hareng est devenu plus rare et partant plus cher, ce qui en a diminué sensiblement la consommation. Indépendamment de cette circonstance dont le temps fera peut-être disparaître les causes, il est un fait certain : c'est que la population parisienne abandonne de plus en plus l'usage du poisson salé. On peut prévoir dès à présent que, dans un avenir peu éloigné, le Parisien ne mangera plus qu'exceptionnellement le hareng saur comme aliment de fantaisie, et la morue dans le temps du carême. Il doit en être ainsi, dans une ville où l'on peut presque toujours obtenir à bon marché, certains poissons frais, et remplacer la nourriture animale, par des produits légumineux agréables et variés.

§ 5. — Poisson mariné.

La préparation du poisson mariné a pris depuis quelque temps une notable extension. On y soumet plus particulièrement les sardines, le thon et les anchois.

Ces poissons, qui n'étaient servis d'abord que comme hors-d'œuvre, commencent à entrer dans la consommation générale, grâce aux progrès de la fabrication qui en assure la bonne

qualité, et à la concurrence commerciale qui, en abaissant les prix, a mis cette denrée à la portée de toutes les bourses.

Le poisson mariné se consomme à Paris, principalement dans les restaurants. Il y est servi comme l'accompagnement presque obligé des repas du matin, quelquefois des dîners, pour exciter l'appétit; et dans beaucoup de maisons bourgeoises, on n'en dédaigne pas l'usage. Mais ce n'est plus seulement comme accessoire de pur caprice, que la sardine est appliquée à l'alimentation; depuis quelque temps déjà, on la sert plus fréquemment pour augmenter le menu des repas dans les établissements où l'on nourrit beaucoup de personnes, et elle se vend aussi, concurremment avec la charcuterie, pour les déjeuners de l'ouvrier. Les charcutiers l'exposent dans leurs boutiques à côté du hareng saur; moyennant 5 ou 10 centimes, l'ouvrier qui ne peut se procurer un aliment chaud ou qui recherche l'excitation d'un mets de haut goût, achète une ou deux sardines qui lui suffisent, pour l'assaisonnement d'un gros morceau de pain sec.

C'est à la Rochelle, aux Sables d'Olonne et à Nantes que se font en grande partie les conserves de sardines confites à l'huile. On en fabrique également à Laturbotte, au Croisic et au Port-Louis, puis à Concarneau, au Knevel et à Lorient.

Le thon mariné à l'huile se prépare tant à Saint-Jean de Luz et à Marseille, qu'au Port-Louis, à Concarneau et à Belle-Isle en mer.

Les anchois conservés à la saumure sont confectionnés surtout à Collioure. Cannes, Saint-Raphaël, Saint-Tropez et Marseille en envoient aussi de petites quantités.

La consommation de Paris en poisson mariné à l'huile ou conservé à la saumure, est en voie d'accroissement; elle s'applique aujourd'hui aux quantités suivantes, évaluées approximativement :

Sardines confites à l'huile.........	255,000 kil.
Thon confit à l'huile...............	11,000
Anchois conservés à la saumure....	45,000
Total............	311,000 kil.

Ce chiffre représente, pour chaque individu, en moyenne, 296 grammes par an.

Les conserves que nous avons indiquées ne sont pas sans doute les seules qui se mangent à Paris. On y fait parfois usage d'huîtres marinées dont l'assaisonnement est une perfection, au dire des connaisseurs; on y mange quelquefois aussi le caviar frais de Russie, préparé avec des œufs d'esturgeon, hors-d'œuvre que son origine étrangère fait plus rechercher que sa bonne qualité. Mais cette consommation exceptionnelle est de si minime importance, qu'elle mérite à peine une mention.

§ 6. — Consommation du poisson de toute espèce, à Paris.

En résumé, la consommation du poisson de toute espèce dans la ville de Paris, porte, pour le temps présent, sur une quantité totale de 13,444,850 kil., savoir:

Poisson de mer frais ou marée..	9,937,340 kil.
Huîtres (poids net).............	1,005,345
Poisson d'eau douce............	690,075
Poisson de mer salé, dit saline...	1,502,000
Poisson mariné.................	311,000
Total égal.........	13,444,850 kil.

Considérée dans son ensemble, la consommation du poisson donne, pour chaque habitant de Paris, en moyenne, par an $12^{kil.}$,767, et par jour $34^{gr.}$,97.

§ 7. — Prix moyens en gros du poisson de toute espèce.

1. Poisson de mer frais.

D'après le montant des ventes en gros faites à la halle, le prix général du poisson de mer frais, sans distinction d'espèces, ressort:

			fr.	
Pour	1846	à	0,68	le kil.
Pour	1851	à	0,57	
Pour	1853	à	0,79	

Ces prix paraîtront peu élevés surtout si l'on considère que, dans notre calcul, nous avons été obligé de confondre le poisson fin et cher, avec le poisson commun dont la valeur est beaucoup moindre.

Voici au surplus, pour les mêmes années, les prix moyens de chaque espèce de poissons.

PRIX MOYENS, PAR ESPÈCE, DU POISSON DE MER FRAIS VENDU EN GROS A LA HALLE, EN 1846, 1851 ET 1853.

ESPÈCES.	1846		1851		1853	
Aigle, la pièce............	» f.	»	» f.	»	10 f.	89
Aloses, les deux..........	6	23	5	29	7	51
Ange, la pièce............	6	35	4	91	6	33
Barbues, la manne........	14	71	12	98	17	54
Bars, les deux...........	12	73	10	24	12	15
Cabillauds, la manne......	4	47	3	64	5	13
Carrelets, la manne.......	5	86	3	75	4	77
Chiens de mer, la manne...	3	41	3	68	3	54
Congres, la manne........	8	95	8	35	9	42
Crabes, la manne.........	3	12	2	48	2	64
Crevettes grises, la manne..	2	83	2	42	2	91
Éperlans, la manne	3	95	4	92	4	50
Esturgeon, la pièce........	21	97	22	13	21	25
Fléton, la pièce..........	21	18	16	94	13	62
Flets, la manne...........	5	04	»	»	»	»
Grondins, la manne	6	01	4	55	6	72
Harengs, la manne........	5	16	6	32	6	56
Harengs saurs, la manne...	6	12	3	56	5	10
Homards, les deux........	6	36	4	79	4	53
Langoustes, les deux......	8	68	6	52	6	52
Limandes, la manne......	5	60	3	64	4	31
Merlans, la manne........	6	44	4	80	6	06
Maquereaux, la manne....	10	90	9	56	12	43
Moules, la manne.........	3	67	2	42	2	68
Mulets, les deux..........	5	25	5	06	5	44

Orphies..................	»	»	»	»	»	»
Pucelles, la manne........	2	32	2	»	2	83
Raies, la manne...........	8	93	7	08	8	83
Rougets barbots, la manne.	9	»	7	04	10	54
Salicoques, la manne de 1 et 2 kil..................	16	88	13	54	14	75
Sardines, le panier........	»	»	»	»	»	»
Saumon, la pièce..........	29	03	35	90	32	26
Soles, la manne...........	13	84	13	07	16	76
Truites, la manne..........	10	43	10	73	14	45
Turbot, la pièce...........	19	82	15	82	16	54
Vives, la manne..........	5	19	3	35	7	07

2. Huîtres.

Le prix en gros des huîtres varie à peine d'une année à l'autre; dans ces dernières années, il reste à peu près stationnaire comme la consommation :

	1846	1851	1852
Huîtres communes, le cent.	3 f. 38	2 f. 20	2 f. 19
Huîtres d'Ostende —	4 11	3 55	3 96
Huîtres de Marennes —	5 55	1 77	5 45

L'élévation des prix de 1846, peu différents de ceux de 1845, peut s'expliquer par le peu d'abondance de la pêche. Mais depuis, les prix se maintiennent constamment dans les mêmes limites. Le chiffre applicable à 1851 pour les huîtres de Marennes, paraîtra sans doute extraordinaire; il est exact cependant, et tient à la qualité très-inférieure des fournitures faites pendant plusieurs mois de l'année, et qui ont donné lieu à des contestations judiciaires.

3. Poisson d'eau douce.

En tout temps le poisson d'eau douce s'est vendu plus cher que le poisson de mer, quoique sa valeur alimentaire soit souvent beaucoup moindre. Le montant des ventes en gros divisé par la somme des poids, en établit le prix général comme il suit :

Pour l'an XIII (1804)....	1 fr. 53 le kil.	
Pour 1846.............	1	67
Pour 1851.............	1	42
Pour 1853.............	1	26

Quant aux prix par espèce, nous les donnons ci-après, mais seulement pour les trois dernières époques.

PRIX MOYENS PAR ESPÈCE DU POISSON D'EAU DOUCE, VENDU EN GROS A LA HALLE, EN 1846, 1851 ET 1853.

ESPÈCES.	1846		1851		1853	
Anguille, la pièce.........	2 f. 22		2 f. 11		2 f. 09	
Ablettes et poissons blancs, le kilog................	»	84	»	77	»	86
Brêmes, le kilog...........	»	90	»	75	»	97
Barbillons, le kilog........	1	26	1	04	1	11
Brochet, la pièce..........	4	72	4	58	4	88
Carpes, le kilog...........	1	18	1	19	1	27
Goujons, le panier de 2 à 3 kilog.................	9	62	7	98	8	37
Perches, le kilog..........	1	32	»	98	1	16
Tanches, le kilog..........	1	27	1	14	1	17
Ecrevisses, pattes blanches, le cent.................	3	62	2	72	3	43
Ecrevisses, pattes rouges, le cent.................	19	05	18	06	25	07
Lamproies, la manne......	»	»	»	»	»	»

4. Poisson de mer salé.

Nous avons expliqué qu'une nouvelle réglementation de la pêche du hareng intervenue en 1852, ayant diminué les arrivages de ce poisson, le prix en avait augmenté sur le marché. Il en est résulté aussi une certaine augmentation du prix des autres espèces de poisson salé, principalement de la morue. La cherté qui règne en ce moment sur la plupart des subsistances, a pu contribuer également à faire élever la valeur de cette denrée.

PRIX MOYENS EN GROS DU POISSON SALÉ, A PARIS.

ESPÈCES.	AVANT 1852.	DEPUIS 1852.
Morue en tonne, la tonne du poids net de 120 kil...............	55 à 60 fr.	60 à 65 fr.
La grosse morue...............	»	70 à 72
Morue sèche, dite Merluche, les 100 kil....................	»	36
Harengs blancs, le baril de 110 kil.	55 à 56	70
Harengs saurs demi-prêts, le baril de 70 kil..................	40 à 46	50 à 52
Harengs francs-saurs, le baril de 1,010 poissons...............	50 à 60	70 à 72
Maquereaux, le baril de 100 kil..	30 à 34	36 à 40
Saumons, la gonne de 170 à 180 kil.	»	100 à 110

5. Poisson mariné.

Le prix en gros dans Paris du poisson mariné était plus élevé, il y a quelques années. La consommation de cette matière alimentaire s'étant développée, et les procédés de fabrication ayant acquis plus de perfection, la concurrence a fait baisser les prix, au taux où ils sont actuellement.

PRIX EN GROS DANS PARIS DU POISSON MARINÉ, EN 1854.

Sardines confites à l'huile......	2 fr. 25 le kil.
Thon mariné à l'huile.........	3 25
Anchois conservés à la saumure.	2 20

CHAPITRE III.

LE LAIT ET SES TRANSFORMATIONS.

Le lait de la vache est appliqué à l'alimentation sous trois trois formes principales : on le consomme à l'état naturel, tel qu'il est tiré des mamelles de l'animal. On peut aussi, après avoir séparé la partie butyreuse du lait, de ses autres parties liquides, l'épaissir par le battage et en expulser le sérum blanchâtre qui y est incorporé; et l'on obtient ainsi le beurre. Enfin on fait une opération analogue pour le fromage, qui n'est autre chose que la crème du lait, coagulée, salée, soumise à une certaine fermentation, et conservée, jusqu'au moment convenable, dans un milieu approprié.

§ 1. — Lait.

La consommation du lait, déjà fort importante, il y a cinquante ans, a acquis, depuis lors et surtout dans ces derniers temps, des proportions considérables.

Dans son rapport de 1806 sur les marchés, le préfet de police faisait savoir que le lait était devenu à cette époque « d'un usage général dans Paris, » et que le nombre des nourrisseurs et des vaches s'y était « prodigieusement accru. »

L'usage du lait s'est en effet développé rapidement dans la capitale, où cette denrée est, pour une foule de personnes, la base des repas du matin. Les femmes et les enfants de toutes les conditions déjeunent ordinairement d'une tasse de café au lait. Il n'est pas jusqu'aux ouvriers travaillant dans leur

ménage, qui n'aiment ce genre d'alimentation. D'un autre côté, le Parisien célibataire qui se nourrit hors de son domicile, se fait servir de préférence la tasse de café dit *à la crème*, déjeuner sommaire et commode, que le consommateur peut rendre plus substantiel, en ajoutant un peu de beurre au petit pain qui en fait partie intégrante. Cette denrée entre encore, dans la nourriture du Parisien, sous beaucoup de formes qu'il est superflu de rappeler.

Le lait n'ayant jamais été assujetti aux droits d'octroi, il était difficile d'établir avec précision le chiffre des quantités qui composent l'ensemble des arrivages. A diverses époques cependant, on a essayé de s'en rendre compte. Ainsi, en 1843, pendant une journée entière du mois de juin, on a reconnu, par une vérification attentive des entrées, que Paris avait reçu, dans l'espace de vingt-quatre heures, 173,000 litres de lait

équivalant pour l'année à.	63,145,000 lit.
auxquels ajoutant, pour le produit de 2,300 vaches nourries à l'intérieur, à raison de 10 litres par vache et par jour.	8,395,000
On a obtenu pour quantité totale. . .	71,540,000 lit.

C'était, pour chaque habitant, une consommation moyenne de 71$^{\text{lit.}}$,96 par an et de 0$^{\text{lit.}}$,20 par jour.

Ces résultats calculés sur la base peut-être insuffisante du produit d'un seul jour, quelque importantes que soient les quantités qu'ils accusent, n'ont rien d'exagéré; nous les croyons plutôt au-dessous de la vérité. C'est ce que l'on verra d'ailleurs par les chiffres mêmes que nous exposons plus loin et qui nous ont servi à déterminer, d'après des données plus sûres, la consommation actuelle.

Depuis douze ans, des changements notables se sont produits dans le mode d'approvisionnement du lait; la mise en activité des grandes lignes de chemins de fer, a procuré des

moyens de transport puissants et économiques, et imprimé une vive impulsion au commerce en gros de cette denrée. Des entrepreneurs offrant des garanties par leurs capitaux, ont pu acheter des fermiers tout le lait disponible provenant de leurs étables, l'acheminer vers les stations prochaines et composer des chargements spéciaux qui, amenés périodiquement à Paris, approvisionnent en partie les établissements publics qui font usage de lait et les nombreuses boutiques de crémiers, disséminées dans toute la ville.

Ce nouvel état de choses, en étendant le cercle de l'approvisionnement et en augmentant considérablement les arrivages, a eu pour effet d'abaisser, dans une forte proportion, le prix de cet objet de consommation, et de permettre au commerce loyal de livrer au taux ordinaire un lait de bonne qualité.

Quelle que soit la différence de race des vaches laitières, quel que soit le régime alimentaire auquel on les soumet, le lait plus ou moins abondant qu'elles fournissent, serait d'une valeur à peu près égale, s'il était pur de tout mélange ou laissé dans son état normal. Mais il n'en est point ainsi.

Le lait des fermiers arrivant chaque jour par les chemins de fer est en général le produit de deux traites : celle du matin dont le lait est écrémé, et celle du soir qu'on ajoute à la première, telle qu'elle est obtenue. Ce lait ainsi affaibli pour moitié de toute la partie grasse qu'on a soustraite, est moins alimentaire ; mais il serait encore passable, si le marchand en gros ou le détaillant, comme on en a de fréquents exemples, n'augmentait, par l'addition de l'eau, le volume du liquide. Ce sont ces pratiques trop communes qui ont fait classer dans la qualité inférieure le lait venu par les chemins de fer. Il se vend au détail 25 c. le litre ; dans quelques quartiers, le prix est de 20 c.

Le lait que les nourrisseurs de Paris ou de la banlieue débitent ou font débiter le matin au coin des rues et sous les portes cochères, ne vaut pas davantage. Il est écrémé comme le premier, et toujours additionné d'une notable quantité d'eau.

Sans contredit, le meilleur lait que l'on puisse obtenir à Paris, lorsqu'il est naturel, est celui que certains crémiers se procurent chez des nourrisseurs des départements voisins et qui provient de vaches de bonne race, vivant en été à l'air libre dans de vertes pâtures, et recevant l'hiver, à l'étable, une nourriture substantielle. On le paye 30 c. le litre.

C'est aussi le prix ordinaire du lait des vaches entretenues à l'intérieur de Paris. Celles-ci, qui appartiennent presque toutes aux races normande et flamande, soumises au régime d'une alimentation exceptionnelle et de la stabulation absolue, donnent chaque jour, pendant douze à quinze mois, jusqu'à 10 litres de lait et plus. Mais il est douteux que ce liquide soit doué des mêmes qualités alimentaires; il n'est pas moins rangé dans la première qualité, lorsqu'il est livré pur au consommateur. Une partie du lait des vaches parisiennes se vend, au moment même de la traite, avant qu'il ait pu subir l'opération de l'écrémage. Ce produit réputé supérieur, se paye 40 c. et parfois 50 c. le litre.

Le lait des fermiers et des nourrisseurs, acheminé comme il vient d'être dit, arrive chaque matin à Paris de tous les points de la circonférence. Les plus grandes quantités sont transportées par les chemins de fer. Nous avons obtenu des compagnies exploitantes, des renseignements certains sur tout ce qui se rattache à ces arrivages.

Avant l'établissement des voies de communication rapide, les nourrisseurs et les fermiers des environs de Paris et de l'intérieur de cette ville, étaient en possession exclusive de la fourniture du lait nécessaire à la capitale. Déjà l'industrie de

quelques spéculateurs avait su organiser sur les routes de terre des services en poste qui apportaient à Paris, de divers points, le tribut de pays plus éloignés. Mais aussitôt que les nouvelles voies furent ouvertes et successivement prolongées, le rayon d'approvisionnement s'agrandit bientôt, et aujourd'hui il embrasse un territoire considérable. On pourra s'en faire une idée exacte si, pour en mesurer l'étendue, l'on trace circulairement sur une carte de la France une ligne qui, sur le chemin de fer d'Orléans et Tours, part de Beaugency; passe à Joigny, sur la voie ferrée de Lyon; à Vitry-la-Ville, sur celle de l'Est; touche sur le chemin du Nord à Breteuil, sur celui de Rouen à Vernon, et se termine à Chartres, sur le chemin de l'Ouest. La limite extrême de cette zone immense est à 47 lieues de Paris, du côté de l'est; du côté de l'ouest, elle se rapproche et n'est plus qu'à 20 lieues.

Les quantités transportées ainsi sur les différentes lignes de chemins de fer en 1854, ne s'élèvent pas à moins de 59,143,689 litres, savoir :

Chemin de fer du Nord	23,867,151 lit.
Chemin de fer de Rouen	14,645,600
Chemin de fer d'Orléans, Tours et Bordeaux	12,628,301
Chemin de fer de Lyon	5,707,248
Chemin de fer de l'Ouest	2,044,155
Chemin de fer de l'Est	251,234
TOTAL ÉGAL	59,143,689 lit.

C'est plus de la moitié de toute la consommation parisienne.

D'un autre côté, le lait des nourrisseurs et des petits fermiers des départements de la Seine et de Seine-et-Oise, arrivant par les routes de terre, compose annuellement une quantité de 41, 745, 097 litres, d'après une moyenne prise sur les

introductions de deux journées de mars et d'août 1855. Ce chiffre sans doute n'est qu'approximatif ; nous le regardons pourtant comme très-rapproché de la vérité. En effet, comme les arrivages réguliers qui ont lieu par les voies ferrées restent les mêmes dans l'hiver, nous en concluons que la double expérience faite aux derniers jours de la saison rigoureuse et vers la fin de l'été, doit donner, pour l'année entière, des résultats auxquels on peut ajouter foi.

Enfin les vaches nourries à l'intérieur de Paris, et qui, d'après une moyenne calculée sur huit ans, sont au nombre de 2,302, fournissent annuellement, à raison de 10 litres par vache et par jour, 8,402,300 litres de lait.

L'approvisionnement total se compose donc des quantités ci-après :

Lait provenant de vaches de ferme et transporté par les chemins de fer..................	59,143,689 lit.
Lait des vaches des nourrisseurs et petits fermiers des environs de Paris, amené par les routes de terre.........................	41,745,097
Lait des vaches des nourrisseurs de l'intérieur de Paris..............................	8,402,300
TOTAL..........	109,291,086 lit.

Réparties sur la population parisienne, ces quantités donnent, par tête d'habitant, une consommation moyenne de 103lit.,76 par an, et de 0lit.,28 par jour (1).

Si les résultats indiqués pour 1843 sont exacts, l'augmentation de la consommation individuelle, pendant les douze dernières années, serait considérable, puisqu'elle dépasserait 30 litres par an.

(1) A raison de 10 litres par jour pour les vaches des nourrisseurs de Paris, et de 6 litres pour les vaches de ferme et des environs de la capitale, les quantités de lait représentant la consommation de chaque jour doivent être le produit d'environ 48,370 vaches.

Nous nous garderons bien d'affirmer que les quantités auxquelles s'élève la totalité des apports, représentent dans l'alimentation tout ce que l'analyse devrait y trouver de matières nutritives. Nous avons dit qu'en général le lait qui sert à la nourriture du Parisien, était écrémé et étendu d'eau ; nous pourrions ajouter qu'il est trop souvent falsifié non-seulement par le producteur lui-même, mais encore par le marchand en gros et par le détaillant.

Pour masquer ces pratiques coupables, et donner au lait la densité et l'apparence qui lui manquent, certains laitiers y ajoutent des préparations destinées à l'épaissir et à le colorer ; ils emploient ainsi de l'extrait brun de chicorée, du caramel, de la teinture de pétales de souci, de l'émulsion d'amandes, des décoctions de son, de farine et de fécule. De plus, afin de prévenir la coagulation du lait ou de la faire disparaître, quand elle s'est produite, ils y introduisent du bicarbonate de soude. Il n'est point démontré que ces indignes tromperies, pratiquées sur une large échelle et d'une manière constante, soient sans aucune influence sur la santé publique. En voyant la phthisie pulmonaire moissonner, à elle seule, le septième des individus qui meurent chaque année à Paris, n'est-on pas autorisé à soupçonner dans les abus que nous signalons, l'une des causes de la fréquence de cette maladie ? Nous nous garderons bien d'empiéter sur le domaine de la médecine ; mais il est une époque de la vie de l'homme à laquelle s'appliquent plus spécialement nos réflexions. Quand il s'agit de confier un enfant à une nourrice, on s'enquiert avec grand soin de sa santé personnelle et généalogique, et l'on se garderait bien d'abandonner cette frêle et délicate organisation aux soins de la femme qui offrirait le plus léger symptôme de phthisie ; mais le lait de vache qui compose pour les sept huitièmes la nourriture de l'enfant, personne n'y songe. Il y a dans cette in-

différence un inconvénient grave, et l'on peut dire, un sérieux danger ; car s'il importe d'entretenir avec soin la santé d'une nourrice, dans l'intérêt de l'enfant qu'elle allaite, il serait plus intéressant encore de surveiller avec sévérité le régime de la vache, dont le lait est la nourriture presque exclusive des jeunes générations dans le premier âge.

C'est moins, nous le savons, à la puissance de l'autorité, qu'à la prévoyance individuelle, qu'il faut demander des garanties contre ces dangers d'une nature particulière. Mais lorsque, dans le cercle d'action qui lui est réservé, l'administration publique se montre disposée à protéger énergiquement les consommateurs, ce n'est qu'avec le concours de ces derniers, qu'elle peut espérer atteindre efficacement les fraudes de toutes sortes dont ils sont victimes. Celle qui consiste à soustraire illicitement l'une des parties constitutives du lait et à le mélanger d'eau, n'est pas la moins dommageable, et comme elle caractérise, aux termes de la loi, le délit de tromperie sur la chose vendue, elle pourrait être aisément réprimée. Il est à désirer que la sollicitude du public s'unisse à la vigilance de l'autorité, pour mettre fin à des abus que les détaillants consciencieux sont les premiers à déplorer, et qui tendent à altérer et à gaspiller un aliment aussi précieux par sa digestibilité, que par la richesse des éléments nutritifs qu'il contient.

Indépendamment du lait proprement dit, le Parisien consomme, sous le nom de crème, un mélange liquide de crème et de lait plus ou moins pur. Il boit aussi le lait de quelques chèvres ou celui des ânesses que l'on entretient dans Paris. Ce dernier est ordinairement conseillé par les médecins dans la convalescence de certaines maladies.

Nous terminerons ce paragraphe, en mettant sous les yeux du lecteur une analyse des différents laits, destinée à en montrer la composition chimique. Ce document permettra d'apprécier,

dans une certaine mesure, les effets des sophistications de diverses sortes que l'on fait subir à cet aliment. L'analyse ci-dessous a été faite avec soin par MM. Chevallier et O. Henry sur du lait recueilli à l'état normal.

LAIT PUR.

SUBSTANCES.	LAIT de VACHE.	LAIT D'ANESSE.	LAIT de FEMME.	LAIT de CHÈVRE.	LAIT de BREBIS.
	Prop. p. 100.	Prop. p. 100.	Prop. p. 100.	Prop. p. 100.	Prop. p. 100.
Caséum sec............	4,48	1,82	1,52	4,02	4,50
Beurre.................	3,13	0,11	3,55	3,32	4,20
Sucre de lait sec........	4,77	6,03	6,50	5,28	5,00
Sels divers.............	0,60	0,34	0,45	0,58	0,68
Eau....................	87,02	91,65	87,98	86,80	85,62
TOTAUX.......	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
Matière sèche pour 100 de lait...............	12,98	8,35	12,02	13,20	14,38

LAIT DE VACHE ÉCRÉMÉ.

SUBSTANCES.	D'APRÈS MM. CHEVALLIER et O. HENRY.	SUBSTANCES.	D'APRÈS BERZÉLIUS.
	Prop. p. 100.		Prop. p. 100.
Caséum sec............	4,24	Caséum avec traces de beurre...............	2,60
Beurre.................	0,40	Lactine.................	3,50
Sucre de lait...........	4,06	Sels....................	1,03
Sels....................	0,57	Eau.....................	92,87
Eau....................	90,93		
TOTAUX.......	100,00		100,00
Matière sèche pour 100 de lait...............	9,07		7,13

Nous appelons l'attention sur cette dernière analyse, d'où l'on remarquera que le principe butyreux a presque totalement disparu; elle explique très-clairement, selon nous, pourquoi la consommation du beurre est si considérable dans les cafés et même dans les ménages. En effet, l'addition de cette substance au pain et au lait, en restituant à ce dernier un élément qui lui manque, ne fait que compenser l'écrémage. Et voilà comment, sans qu'il s'en doute, le consommateur supplée instinctivement à la fraude.

§ 2. — Beurres.

Le beurre est une substance alimentaire qui sert directement à la nourriture de l'homme ou qui s'y associe, comme condiment, sous des formes diverses. La qualité du beurre, aussi bien que le produit qu'on obtient d'une quantité déterminée de lait, dépend de l'état physique des animaux, de la saison, du régime auquel on soumet les vaches, et plus spécialement des pâturages dans lesquels on les entretient. En général, plus les plantes dont elles se nourrissent sont succulentes et aromatiques, plus le beurre est sapide, esculent et coloré.

Le beurre fin, celui que l'on mange avec le thé ou le café, ou qui est servi comme entremets, est d'une couleur jaune légèrement orangée, qui peut être naturelle. Mais il arrive quelquefois que, par des procédés analogues à ceux que nous avons fait connaître, lorsque nous avons parlé du lait, l'on donne artificiellement au beurre la nuance marchande qui le fait rechercher; on emploie pour cela certaines substances végétales, telles que le fruit d'alkékenge, la graine d'asperges, la fleur de souci, les infusions de rocou, le suc de chélidoine et les fleurs de renoncule.

Quelque fâcheuses que soient ces pratiques, il en est de plus

coupables : on a vu des marchands augmenter le poids normal du beurre, en y introduisant de la fécule de pommes de terre cuites, de la farine de blé noir, du lait durci au feu et quelquefois même du suif. On mélange encore le beurre de première qualité avec ce beurre de qualité inférieure, qu'on nomme beurre de pot.

Heureusement ces fraudes qui appellent toutes les sévérités de la loi sont devenues plus rares à Paris, grâce à l'action d'une police bien faite, et l'on peut dire que la capitale a, parmi les villes les mieux approvisionnées, sans même excepter les pays de production, le privilége d'offrir au consommateur les beurres les meilleurs et les plus délicats.

Vingt départements environ contribuent à l'approvisionnement de Paris en beurres de toute espèce. Le Calvados, l'Eure, la Manche, la Seine-Inférieure et le Loiret en fournissent plus des trois quarts ; le surplus vient des départements d'Eure-et-Loir, de Seine-et-Oise, d'Indre-et-Loire, d'Ille-et-Vilaine, de la Sarthe, de Loir-et-Cher, de Seine-et-Marne, de la Loire-Inférieure, de la Marne, de Maine-et-Loire, de l'Aube, du Finistère, du Morbihan, de l'Yonne et de l'Orne.

Mais ces beurres varient en qualité selon les provenances.

Les plus estimés nous arrivent d'Isigny ; ils proviennent des gras pâturages du Calvados. On les expédie en mottes de forme cylindrique, enveloppées d'un morceau de toile et renfermées dans un panier d'osier.

Le beurre de Gournay (Seine-Inférieure) est pareillement de qualité supérieure ; on l'expédie aussi en mottes garanties par une toile fine.

Les beurres *en livre* sont moulés en pains allongés ou ronds du poids de 5 hectogrammes. Ils sont fabriqués à Auneau, Bonneval, Châteaudun, Gallardon, Janville, Orgères et

Toury, dans le département d'Eure-et-Loir ; à Tours, dans Indre-et-Loire ; à Artenay, Beaugency, Bellegarde, Bois-Commun, Cléry-sur-Loire, Lorris, Malesherbes, Meung-sur-Loire, Neuville-aux-Bois, Orléans et Pithiviers, dans le Loiret ; à Blois, Mer et Vendôme, dans le Loir-et-Cher ; à Corbeil, Dourdan, Etampes et Méréville, dans Seine-et-Oise.

Les beurres appelés *petits beurres* sont préparés en morceaux ou mottes de formes diverses, non enveloppés de linge, et réunis dans de grands paniers. On les tire de Nogent-sur-Seine et de Troyes, dans l'Aube ; de la Loupe et de Nogent-le-Rotrou, dans Eure-et-Loir ; de Bourgueil, Chinon et Tours, dans Indre-et-Loire ; d'Angers et Saumur, dans Maine-et-Loire ; de Sézanne, dans la Marne ; de Connerré, Dollon, la Ferté-Bernard, du Mans, de Saint-Calais, dans la Sarthe ; de Provins, dans Seine-et-Marne ; de Saint-Maurice, dans Seine-et-Oise ; enfin d'Aillant-sur-Tholon, Chassy, Joigny, Sens et Toucy, dans l'Yonne.

Les beurres salés nous sont fournis par la Bretagne ; ils arrivent de Morlaix, dans le Finistère ; de Rennes, dans l'Ille-et-Vilaine ; de Nantes, dans la Loire-Inférieure ; de Vannes, dans le Morbihan. Parmi ces produits on cite le beurre de la Prévalais, que l'on expédie en petits pots de grès brun d'un demi-kilogramme, susceptibles d'être servis sur la table.

Le Loiret et l'Orne nous envoient les beurres fondus, préparés surtout à Montargis et à Mortagne.

Pour donner une idée des proportions dans lesquelles chacune de ces espèces de beurre concourt à l'approvisionnement, nous pouvons dire que les quantités vendues à la halle en 1853, se partagent, comme il suit, entre les différentes sortes :

Beurre d'Isigny.........	2,862,955 kil.
Beurre de Gournay......	1,965,449
Beurres en livre.........	1,631,164
Petits beurres...........	439,564
Beurres salés et fondus..	233,770
TOTAL.........	7,132,902 kil.

Ces chiffres indiquent assez combien la consommation du beurre de table est importante à Paris ; mais, si on le considère d'une manière générale, on peut dire que le beurre est l'une des substances alimentaires dont l'usage s'y est le plus accru, dans ces derniers temps. On en jugera par le tableau suivant, applicable à sept époques depuis 1788, et qui comprend les beurres de toutes provenances et de toutes qualités.

QUANTITÉS DE BEURRE CONSOMMÉES A PARIS, DE 1788 A 1853.

ÉPOQUES.	QUANTITÉS.	CONSOMMATION MOYENNE PAR TÊTE.	
		Par an.	Par jour.
	kil.	kil.	gr.
1788 (d'après une moyenne prise sur les années 1781 à 1786)..........	2,862,990	4,77	13
An XIII (1804)...........	2,243,256	3,49	10
1817....................	3,292,904	4,61	13
1826....................	4,136,850	5,51	15
1846....................	4,557,057	4,32	12
1851....................	9,231,954	8,76	24
1853....................	10,198,239	9,68	27

On remarquera tout d'abord la différence sensible existant entre les consommations afférentes à l'an XIII, à 1817, 1826 et 1846, et celles attribuées aux dernières époques ; elle s'explique en partie, par l'impossibilité où nous avons été d'y ajouter les arrivages à destination, le beurre n'étant pas alors

frappé d'un droit d'octroi. Quoique ces arrivages fussent beaucoup moins considérables qu'aujourd'hui, il faudrait en tenir compte dans une comparaison rigoureuse. Quant aux années 1851 et 1853, nous avons pu comprendre, dans nos chiffres de consommation, les apports à domicile, qui se sont élevés pour la première à 2,791,875 k., et à 3,065,337 k. pour la seconde. Mais si l'on se borne à comparer entre elles les deux époques extrêmes, pour lesquelles il nous a été possible d'indiquer la totalité des arrivages, on trouve, comme nous l'avons vu pour la volaille et le gibier, que, de 1788 à 1853, la consommation individuelle moyenne s'est doublée. Cette énorme augmentation tient évidemment, selon la remarque que nous en avons déjà faite, aux progrès de l'aisance et aux développements de la culture maraîchère qui, en multipliant et perfectionnant ses produits, a contribué à augmenter la masse des substances alimentaires et à introduire, dans la nourriture des populations urbaines, une salutaire variété.

§ 3. — Fromages.

Les fromages d'origines si diverses qui entrent dans la consommation de Paris, présentent des différences notables soit pour le mode de leur fabrication, soit pour leur qualité et leur valeur relative. On peut toutefois les distinguer en deux espèces principales : les fromages secs et les fromages frais.

1. Fromages secs.

Les fromages secs qui se mangent dans la capitale sont, pour les fromages français, le Gruyère, le Roquefort, le fromage d'Auvergne et le Septmoncel qui est aussi de provenance auvergnate ; et, pour les fromages étrangers, le Hollande, le Parmesan et le Chester. Mais ces divers fromages ne sont pas tous dignes de figurer sur les tables qui sont l'objet de quelque recherche ; on n'y sert que le Roquefort, le

Chester, ou à sa place, un autre fromage anglais, le Stylton, quelquefois aussi le Septmoncel et le Sassenage, produits excellents, lorsqu'ils sont bien choisis.

La consommation des fromages secs est à peu près invariable. Depuis 1817, l'accroissement des quantités introduites dans Paris, a suivi assez exactement la progression de la population.

QUANTITÉS DE FROMAGES SECS, CONSOMMÉES A PARIS, DE 1817 A 1854.

ÉPOQUES.	QUANTITÉS. (Moyenne annuelle.)	CONSOMMATION moyenne par tête et par an.
	kil.	kil.
1817 — 1831	1,315,375	1,75
1831 — 1836	1,093,028	1,32
1836 — 1841	1,276,868	1,41
1841 — 1846	1,410,762	1,42
1846 — 1851	1,357,870	1,29
1851 — 1853	1,547,825	1,47

Ce tableau comprend, bien entendu, sans distinction, les fromages secs de toute espèce ; mais il n'est pas impossible d'évaluer les quantités auxquelles s'applique, dans l'ensemble de la consommation, chaque sorte de fromage. Prenant pour base l'année 1853, nous avons calculé, d'après des renseignements fournis par des hommes spéciaux, que le poids de 1,621,042 k. auquel se sont élevées en cette année les introductions, peut être divisé comme il suit, entre les diverses espèces :

		kil.	kil.
Fromages français....	Gruyère.........	814,028	1,221,042
	Roquefort........	203,507	
	Auvergne et Septmoncel........	203,507	
Fromages étrangers...	Hollande.........	300,000	400,000
	Parmesan et Chester............	100,000	
		TOTAL ÉGAL......	1,621,042

2. Fromages frais.

En ce qui concerne les fromages frais, nous n'avons d'indications précises, que pour les quantités vendues en gros à la halle ; nous possédons en outre, pour celles applicables aux marchés de quartier, quelques données recueillies par les agents de l'administration. Mais pour les espèces très-variées qui arrivent directement des lieux de production chez le marchand en gros ou le détaillant, nous n'avons que des indices fournis par le commerce. Pourtant, comme presque tous les arrivages s'effectuent périodiquement, d'une manière à peu près régulière, par l'intermédiaire des marchands en gros, les renseignements obtenus par cette voie nous ont paru mériter confiance.

Les apports qui ont lieu à la halle et sur les marchés, se composent en totalité de fromages de Brie et de Montlhéry, et de fromages mous dits *à la pie*, en forme de grands disques blancs. Les premiers étant, lorsqu'ils sont vendus en gros, assujettis à un droit municipal, leurs quantités en nombre sont exactement constatées. Quant à la vente au détail des fromages mous qui s'opère dans les halles, et des fromages des trois espèces qui se fait dans les marchés de quartier, elle est l'objet d'une évaluation approximative. Voici au surplus les chiffres indicatifs des quantités, telles que nous les possédons pour 1846, 1851 et 1853. Nous avons distingué les quantités effectives, de celles qui sont seulement le résultat d'une évaluation.

QUANTITÉS EN NOMBRE ET EN POIDS DE FROMAGES FRAIS VENDUS A LA HALLE ET DANS LES MARCHÉS DE QUARTIER, EN 1846, 1851 ET 1853.

ÉPOQUES.	ESPÈCES.	NOMBRE de FROMAGES.	POIDS TOTAL des FROMAGES.
1846 (a)	Fromages de Brie vendus en gros à la halle	422,544	kilog. 1,056,357
	Fromages de Montlhéry vendus en gros à la halle	195,139	243,923
	TOTAUX POUR 1846	617,683	1,300,280
1851	Fromages de Brie (halle)	340,018	850,045
	— (petits marchés), év.	193,983	484,957
	Fromages de Montlhéry (halle)	149,646	187,059
	— (petits marchés), év.	85,375	106,718
	Fromages mous (halle), éval	200,000	500,000
	— (petits marchés), év.	114,102	285,255
	TOTAUX POUR 1851	1,083,124	2,414,034
1853	Fromages de Brie (halle)	334,279	835,697
	— (petits marchés), év.	230,585	576,462
	Fromages de Montlhéry (halle)	159,288	199,110
	— (petits marchés), év.	109,876	137,345
	Fromages mous (halle), éval	200,000	500,000
	— (petits marchés), év.	137,959	344,897
	TOTAUX POUR 1853	1,171,987	2,593,511

Il est à remarquer que les ventes en gros qui se font dans les halles sont en voie de diminution, tandis que les ventes au détail des marchés d'arrondissement, s'augmentent d'une manière très-sensible. Peut-être aussi les revendeurs reçoivent-ils parfois quelques apports directs. Malheureusement nous n'avons aucun moyen de reconnaître positivement si,

(a) Les fromages mous apportés à la halle et les trois sortes de fromages vendus sur les petits marchés ont été omis.

en général, la consommation des fromages frais a pris de l'extension; mais nous sommes assez porté à penser qu'elle est plus grande aujourd'hui qu'autrefois. Il en est du fromage comme de la viande de charcuterie : il se vend en très-petites portions et reste toujours à la portée des consommateurs; il est donc le complément commode du repas frugal de l'ouvrier, de l'employé, du petit commerçant.

Outre ces produits qui, avec les fromages secs, alimentent surtout la consommation de Paris, il arrive de divers pays des fromages frais, de formes et de qualités très-variées, dont la vente donne lieu à un commerce important. On estime que les arrivages annuels à destination des marchands, s'élèvent aux quantités ci-après, évaluées en nombres et en poids.

On remarquera que nous ne faisons ici aucune mention des fromages à la crème. Bien que ces produits soient livrés quelquefois à la consommation par les laitières des environs de Paris, ils sont presque toujours l'objet d'une préparation plus ou moins raffinée, et à ce titre ils appartiennent à l'industrie du glacier-crémier; il en sera question plus loin, dans le chapitre consacré aux matières alimentaires dont le sucre est la base ou l'accompagnement.

QUANTITÉS DE FROMAGES FRAIS DE DIVERSES ESPÈCES, APPORTÉS DIRECTEMENT CHEZ LES MARCHANDS EN GROS, DANS LE COURS D'UNE ANNÉE (1853).

ESPÈCES.	LIEUX de FABRICATION.	NOMBRE de FROMAGES.	POIDS TOTAL des FROMAGES.
			kil.
Bondons suisses frais..	Neufchâtel....	547,500	27,375
Bondons ordinaires...	Id..........	2,184,000	240,240
Bondons raffinés.....	Id..........	89,280	7,588
Neufchâtel frais......	Id..........	657,000	65,700
Mont-Dor...........	Envir. de Méru (Oise).......	655,200	183,456
Troyes..............	Aube.........	21,840	17,290
Livarot.............	Calvados......	31,200	27,300
Pont-l'Évêque.......	Id..........	31,200	24,960
Chevrets du Jura.....	Envir. de Méru (Oise)......	81,200	3,962
Tuiles de Flandres....	Nord.........	134,750	87,587
Olivet..............	Loiret........	56,160	30,888
Gérardmer ou Géromé.	Vosges........	10,000	42,500
Mâconnais...........	Bourgogne....	198,000	7,095
Compiègne..........	Oise..........	62,400	22,776
Marolles............	Nord.........	450,000	93,750
Senecterre..........	Auvergne.....	13,200	6,600
Rollot..............	Picardie......	1,500	562
TOTAUX...............		5,174,430	889,629

Le tableau qu'on vient de lire ne comprend pas sans doute toutes les espèces de fromages qui se mangent à Paris ; on y remarquera notamment l'absence du Coulommiers, du Camenbert, du Sassenage, etc. Mais l'usage de ces derniers produits est à peu près accidentel et, en tous cas, peu important. Nous avons voulu surtout indiquer les fromages de consommation courante.

Si l'on voulait distinguer par leurs qualités ces différents fromages, il faudrait nommer tout d'abord le fromage de Brie. Ce fromage onctueux et délicat a une réputation européenne, et il est de beaucoup supérieur aux produits similaires les plus estimés. Celui qui s'en rapproche le plus est sans contredit le petit fromage normand de Camenbert ; il est crémeux et agréable à manger ; mais, assez semblable au fromage de Brie pour le goût, la consistance et la couleur, il est loin de l'égaler pour la saveur et la finesse.

En résumé, la consommation annuelle des fromages de toute espèce s'élève, d'après nos renseignements, aux quantités suivantes, prises sur l'année 1853 :

Fromages secs........................	1,621,042 kil.
Fromages frais (halles et marchés)......	2,593,511
Fromages frais (à destination)............	889,629
TOTAL........	5,104,182 kil.

Ces quantités correspondent à une consommation moyenne par tête : pour les fromages secs, de 1$^{kil.}$,539 par an et de 4$^{gr.}$,22 par jour ; pour les fromages frais, de 3$^{kil.}$,307 par an et de 9$^{gr.}$,06 par jour. La consommation est de 4$^{kil.}$,846 par an et de 13$^{gr.}$,28 par jour, pour les deux espèces réunies.

§ 4. — Prix moyens du lait, des beurres et des fromages.

1. Lait.

Ainsi que nous l'avons dit plus haut, les prix de détail du lait qui se consomme à Paris sont les suivants :

1° Lait de vaches de ferme, amené par les chemins de fer, ou des vaches des nourrisseurs des environs de Paris....................................	25 c. le litre.
Dans quelques quartiers....................	20
(Ce lait est écrémé par moitié et additionné d'eau.)	

2° Lait de vaches des environs de Paris et des vaches de l'intérieur......................	30 c. le litre.
(Ecrémé également, mais moins additionné d'eau.)	
3° Lait de ces dernières vaches, vendu au moment de la traite..............................	40
Quelquefois................................	50
4° Crème....................................	65
(Mélange liquide de crème et de lait plus ou moins pur.)	

Tels sont les prix payés par les consommateurs. Mais le lait acheté des fermiers par les revendeurs, revient à ces derniers de 12 c. 1/2 à 15 c. seulement le litre. Le bénéfice prélevé par eux et par les détaillants est donc d'au moins 40 p. 0/0 ; il est certes suffisant, pour permettre au commerce de livrer le lait tel qu'il le reçoit des fermiers. Il est probable même que ces derniers renonceraient volontiers, au moins pour une partie de leur lait, à la coutume de l'écrémage, si l'acheteur consentait à ajouter quelque chose au prix du litre.

Ce qui s'opposera longtemps à ce que la loyauté préside aux transactions qui ont cette denrée pour objet, c'est l'impossibilité à peu près absolue où se trouvent les crémiers d'établir des relations directes avec les producteurs. Les détaillants sont pour la plupart sans capitaux, et n'offrent pas dès lors des garanties suffisantes ; leur débit d'ailleurs n'est pas toujours assez considérable pour motiver des envois directs. Il en résulte que des revendeurs viennent s'interposer entre eux et les fermiers ; non contents de s'attribuer la plus forte part des bénéfices, ces intermédiaires recourent trop souvent à l'expédient des mélanges ou des sophistications, dans le but de l'augmenter encore. Il serait à désirer que les fermiers qui concourent à l'approvisionnement de Paris, s'entendissent, pour former dans cette ville un établissement central, où leur lait pourrait être livré directement aux marchands

en détail. Une telle combinaison, en supprimant l'intervention parasite du revendeur, serait favorable à la fois aux intérêts du producteur et du détaillant, en même temps qu'elle mettrait fin à la plupart des fraudes dont le public est fondé à se plaindre. A défaut de ce mode, nous sommes convaincu qu'un établissement de vente en gros, créé sur une certaine échelle et dans les conditions de loyauté qui régissent les spéculations honnêtes, aurait de grandes chances de succès, si l'on était sûr d'y trouver du lait garanti pur, et si le lait écrémé y était vendu pour tel, à un prix proportionné à la valeur réelle de la denrée. Un commerce qui met en mouvement un capital de près de 30 millions permettrait une telle combinaison, que l'on peut signaler à l'esprit d'entreprise comme pouvant produire des gains importants, tout en assurant aux consommateurs des avantages dont ils sont privés aujourd'hui.

Nous avons fait remarquer que l'extension du rayon d'approvisionnement avait eu pour effet d'abaisser le prix du lait; on en trouve la preuve dans la décroissance des prix payés par l'administration des hôpitaux et hospices de Paris, aux marchands en gros chargés de leur approvisionnement. Voici ces prix, tels qu'ils résultent des comptes officiels :

1807.....	0 f.	20 cent.	le litre.	1826.....	0 f.	25 c.	»	le litre.
1808.....	0	18	—	1827.....	0	25	»	—
1809.....	0	25	—	1828.....	0	21	»	—
1810.....	0	20	—	1829.....	0	25	»	—
1814.....	0	16	—	1830.....	0	19	»	—
1817.....	0	25	—	1831.....	0	25	92	—
1818.....	0	30	—	1832.....	0	20	»	—
1819.....	0	24	—	1833.....	0	22	15	—
1820.....	0	25	—	1834.....	0	22	50	—
1821.....	0	25	—	1835.....	0	16	67	—
1822.....	0	25	—	1836.....	0	21	07	—
1823.....	0	25	—	1837.....	0	18	59	—
1824.....	0	25	—	1838.....	0	20	61	—
1825.....	0	25	—	1839.....	0	19	01	—

1840.....	0 f.	18 c.	06	le litre.
1841.....	0	17	96	—
1842.....	0	17	57	—
1843.....	0	19	43	—
1844.....	0	18	38	—
1845.....	0	18	57	—
1846.....	0	18	48	—
1847.....	0	18	39	—
1848.....	0 f.	18 c.	48	le litre.
1849.....	0	18	55	—
1850.....	0	16	13	—
1851.....	0	16	11	—
1852.....	0	16	10	—
1853.....	0	14	33	—
1854.....	0	14	49	—

On aperçoit dans les chiffres décroissants de ce tableau, l'influence des chemins de fer, qui ont fait concourir à l'approvisionnement de Paris, des localités auxquelles ce grand marché était antérieurement fermé.

Nonobstant l'avantage des prix peut-être un peu faibles payés actuellement par l'administration hospitalière, nonobstant les précautions qui sont prises par elle, pour assurer la pureté et la bonne qualité du lait qui lui est fourni (1), il est permis de penser que, depuis l'adoption du régime du lait dans les hospices de la vieillesse, cette administration ferait sagement de s'approvisionner directement près des producteurs, dût-elle renoncer exceptionnellement, pour ce produit, à la règle salutaire de l'adjudication.

2. Beurres.

Le prix général du beurre, d'après le montant des ventes en gros effectuées à la halle, ressort aux chiffres suivants :

Pour l'an XIII..........	à	2 fr.	» c.	le kilogr.
Pour 1817.............	à	2	28	—
Pour 1826.............	à	2	31	—
Pour 1846.............	à	2	30	—
Pour 1851.............	à	1	87	—
Pour 1853.............	à	2	11	—

(1) Le lait fourni aux établissements hospitaliers doit être de bonne qualité, pur et sans mélange. Il doit marquer au moins 30 degrés au lacto-densimètre, à la température de 15 degrés centigrades, et contenir 30 grammes de beurre par litre de lait soumis à l'opéra-

Voici maintenant les prix par espèce, payés à la halle, pendant les années 1846, 1851 et 1853 :

	1846 le kilogr.	1851 le kilogr.	1853 le kilogr.
Beurre d'Isigny...........	2 fr. 55	2 fr. 12	2 fr. 40
Beurre de Gournay.......	2 33	1 88	2 05
Beurres en livre..........	2 01	1 56	1 87
Petits beurres............	1 61	1 28	1 64
Beurres salés et fondus....	1 59	1 33	1 56

3. Fromages.

Les prix ordinaires des fromages secs ressortent aux taux ci-après :

Gruyère. — Le Mont-Dor ou Suisse...	130 fr.	les 100 kil.
— Les villages............	125	—
Roquefort.........................	250 à 260	—
Septmoncel........................	250 à 260	—
Auvergne.........................	100	—
Hollande..........................	130	—
Parmesan et Chester................	260	—

Les ventes en gros de la halle constatent les prix suivants, pour les fromages de Brie et de Montlhéry :

	1846 la dizaine.	1851 la dizaine.	1853 la dizaine.
Fromages de Brie vendus à l'amiable..............	25 fr. 42	27 fr. 37	30 fr. 28
Fromages de Brie vendus à la criée................	24 18	17 05	22 17
Fromages de Montlhéry vendus à l'amiable.........	11 46	10 »	10 »

La différence que l'on remarque entre le prix des fromages de Brie vendus par le producteur lui-même et celui des mêmes fromages vendus à la criée, s'explique par la différence des

tion d'un battage de 20 minutes, après l'ébullition. Lorsque l'administration juge utile de le soumettre à l'épreuve du crémomètre, il doit fournir 9 p. 0/0 de son volume de crème.

qualités. Le taux des ventes amiables pour cette denrée, est généralement de 25 à 33 p. 0/0 plus élevé que celui des ventes à la criée. Quant aux prix applicables aux fromages de Montlhéry, on doit observer que le poids de la dizaine de ces fromages n'est que de 12kil.,500, tandis que le même nombre de fromages de Brie pèse 25 kil., indépendamment de ce que ces derniers sont de beaucoup supérieurs en qualité.

Les fromages mous, dits *à la pie*, se vendent au détail, tant dans les halles que dans les marchés d'arrondissement, au prix de 1 fr. 40 c. la pièce.

Enfin les fromages de diverses espèces qui arrivent directement chez le marchand se payent généralement aux prix ci-après, en gros. Le lecteur ne perdra pas de vue que ces prix sont variables selon les années, la température et le quartier ; ceux que nous indiquons dans le tableau qui suit, représentent la valeur de la denrée dans les circonstances les plus normales.

PRIX MOYENS EN GROS DES FROMAGES FRAIS DE DIVERSES ESPÈCES, APPORTÉS DIRECTEMENT CHEZ LES MARCHANDS (1853).

ESPÈCES.	QUANTITÉS servant de base AU PRIX.	PRIX.	TEMPS auquel s'appliquent LES PRIX.
		fr. c.	
Bondons suisses frais......	La douzaine.....	2 40	Toute l'année.
		12 »	En janvier.
Bondons ordinaires.........	Les 100 fromag.	10 »	En juillet.
		12 »	En décembre.
Bondons raffinés...........	La douzaine.....	2 40	Toute l'année.
Neufchâtel frais...........	Idem.........	1 80	Idem.
Mont-Dor.................	Les 100 fromag.	27 50	Idem.
Troyes....................	La douzaine.....	8 à 9	Idem.
Livarot....................	Idem.........	9 à 12	Idem.
Pont-l'Évêque.............	Idem.........	7 à 8	Idem.
Camenbert.......	Idem.........	7 à 8	De novembre à mars.
Chevrets du Jura..........	Idem.........	2 à 2 40	Toute l'année.
Tuiles de Flandres.........	Les 49 fromages.	20 à 24	A partir de la mi-sept. et pendant l'hiver.
Olivet.....................	La douzaine.....	4 à 5 25	Toute l'année.
Gerardmer ou Géromé.....	Les 100 kil. pesés avec la boîte..	70 à 80	Idem.
Mâconnais................	La douzaine.....	1 à 1 20	Idem.
Compiègne................	Les 100 fromag.	25 à 34	Idem.
		1 70	En janvier.
Marolles..................	La douzaine.....	1 20	En juillet.
		1 60	En décembre.
Senecterre................	Idem.........	6 à 8	Toute l'année.
Rollot.....................	Idem.........	4 50	Idem.

CHAPITRE IV.

LES ŒUFS.

Les œufs de poule sont, comme le beurre, un objet de consommation générale ; soit qu'on les mange isolément comme nourriture, soit qu'on les fasse entrer comme condiment, dans la composition des mets, ils forment un produit nourrissant et commode qui se prête merveilleusement à toutes les métamorphoses de l'art culinaire. Dans le déjeuner frugal et solitaire de l'homme de lettres, aussi bien que dans le repas plus copieux de la famille ou de la camaraderie, les œufs figurent comme aliment principal, ou comme l'accessoire d'une foule de préparations. On les emploie aussi très-fréquemment dans les pâtisseries de toute espèce, dans la confection des glaces, dans la confiserie, et quelquefois dans la pharmacie ; ils servent enfin, en petites quantités, à des applications industrielles.

Les œufs qui se consomment à Paris sont tirés de dix à douze départements. Le Calvados, l'Orne et la Somme fournissent, à eux seuls, plus de la moitié de ce qui forme l'approvisionnement des halles. En 1853, les œufs venant de ces lieux de production, ont dépassé 76 millions ; le surplus, c'est-à-dire 66 millions, était expédié de neuf autres départements : l'Oise, l'Aisne, Eure-et-Loir, Indre-et-Loire, la Seine-Inférieure, la Sarthe, Seine-et-Marne, Seine-et-Oise et le Pas-de-Calais.

Les œufs dirigés ainsi sur les halles, y sont préalablement comptés et mirés par des agents publics, chargés d'en constater, autant que possible, la quantité exacte et la bonne qualité.

Indépendamment de ce grand approvisionnement de la vente en gros, les arrivages à destination donnent des quantités qui, d'après les introductions de 1853, ne comprennent pas moins de 31 millions d'œufs. Enfin, pour avoir le chiffre total de la consommation de Paris, il convient d'ajouter à ces nombres environ 500,000 œufs provenant, tant des petites introductions tolérées sans payement des droits, que de la ponte des poules entretenues dans l'enceinte de la ville.

L'année 1853, que nous venons de citer, figure dans le tableau qu'on lira plus bas pour les quantités dues à ces diverses origines; il en est de même pour 1851, et nous en avons tenu compte également pour 1846, d'après un calcul approximatif. Mais pour les époques intermédiaires et jusqu'à l'an XIII, nous n'avons pu faire état des arrivages directs; ces derniers, qui d'ailleurs étaient alors fort peu importants, ne pouvaient être en effet appréciés aujourd'hui d'aucune manière. Quant aux chiffres afférents à 1788, ils comprennent, comme ceux de 1851 à 1853, toutes les introductions.

ÉTAT INDIQUANT LES QUANTITÉS D'ŒUFS, CONSOMMÉES A PARIS, DE 1788 A 1853.

ÉPOQUES.	NOMBRE TOTAL d'œufs.	POIDS TOTAL des œufs (20 œufs par kil.).	NOMBRE D'OEUFS représentant la consommation annuelle moyenne de chaque habitant.	POIDS DES OEUFS composant pour chaque année la consommation individuelle.
		kil.		kil.
1788.......	78,518,000	3,925,900	131	6,55
An XIII (1804).	82,763,074	4,138,153	129	6,45
1817.......	74,000,000	3,700,000	104	5,20
1826.......	101,159,399	5,057,969	135	6,75
1846.......	139,000,000	6,950,000	132	6,60
1851.......	151,000,000	7,550,000	143	7,15
1853.......	174,000,000	8,700,000	165	8,25

Arrêtons-nous un instant aux derniers chiffres du tableau, et songeons au nombre considérable de poules que l'agriculture doit nourrir, pour produire de si énormes quantités d'œufs. En 1820, M. Benoiston de Châteauneuf évaluait le produit moyen de la ponte annuelle d'une poule à 54 œufs. Mais il résulte de nos informations qu'une poule placée dans les conditions ordinaires des poules de ferme, ne saurait être considérée comme pouvant donner, par année, plus de 50 œufs susceptibles de servir à l'alimentation. D'après cette dernière base, les œufs introduits dans Paris en 1853, seraient le produit de 3,480,000 poules.

On voit, par la comparaison des chiffres portés au tableau qui précède, que la consommation des œufs s'est un peu augmentée ; mais l'accroissement reste bien au-dessous de celui constaté pour plusieurs autres matières alimentaires. Sous l'ancien régime, les œufs étaient, avec la viande de boucherie, une denrée à laquelle son bon marché et le goût du Parisien assuraient une faveur marquée. Il semble pourtant que, depuis quelques années, l'extension du rayon d'approvisionnement ait exercé une influence favorable sur les arrivages.

Nous venons de parler du bon marché des œufs avant 1789. La grande vente du vendredi saint qui avait lieu, tous les ans, à la halle, et qui portait sur plus de 2 millions d'œufs, accuse en effet, pour une assez longue période, des prix peu élevés. Le tableau ci-après permettra d'en juger ; les chiffres qui y sont inscrits pour les temps anciens, sont tirés des documents officiels.

PRIX DES ŒUFS sous l'ancien régime.

Années.	Prix du mille.
1753.	26 et 28 l.
1754.	25 et 26
1755.	22 l. 10 s., 23 et 25 l.
1756.	26, 27, 28 et 29
1758.	25, 26 et 27
1759.	24 à 26
1760.	24 à 27
1762.	26 à 28
1763.	23 à 25
1767.	29 à 31
1772.	30, 31, 32 et 33
1773.	30, 31 et 33
1774.	32 à 35

PRIX DES ŒUFS depuis 1800.

Années.	Prix du mille.	
An XIII (1804)....	43 fr.	» c.
1817............	»	»
1826............	64	50
1845............	48	74
1846............	50	27
1847............	57	05
1848............	48	40
1849............	46	69
1850............	43	79
1851............	42	70
1852............	45	32
1853............	50	19

La comparaison des chiffres qu'on vient de lire, montre que même en exceptant 1847 et 1853, comme années de cherté, le prix des œufs a presque doublé en un siècle. Nous avons constaté ce phénomène pour la viande de boucherie. Si l'on rapprochait les mercuriales de ces deux denrées, on les verrait suivre à peu près les mêmes fluctuations et accuser des prix toujours croissants, à partir de 1750 et jusqu'à l'an XIII, où l'augmentation de valeur apparaît déjà à peu près au taux ordinaire de notre temps.

Les œufs sont chaque année, de la mi-février à Pâques, l'objet d'une préparation qui a pour but de les faire cuire et teindre en rouge, au moyen d'une dissolution d'alun colorée avec du bois de campêche. On voit ainsi, aux environs des halles, de grandes corbeilles d'œufs cuits et teints en masse, dans le récipient même où ils sont exposés en vente. Les marchands de conserves alimentaires et les fruitiers soumettent environ 1 million d'œufs à cette opération ; elle entraîne une dépense de 1 fr. 50 c. par mille ; mais la valeur du produit n'en est pas augmentée, les marchands choisissant, pour la tein-

ture, les œufs dont la coque n'a pas une blancheur suffisante pour la vente ordinaire. Les œufs durs sont vendus en détail sous le nom d'œufs de Pâques, soit aux enfants que leur couleur séduit, soit aux restaurants et autres consommateurs, pour accompagner la salade de laitue ou être associés à l'huile, dans la préparation des anchois servis comme hors-d'œuvre.

CHAPITRE V.

LA PATISSERIE.

La pâtisserie est un produit en général fort estimé du consommateur parisien ; dans les dîners ordinaires un peu nombreux, elle est d'une grande ressource pour les entrées, et plus encore pour les desserts. La pâtisserie se consomme aussi dans les soirées, sous forme de pâtes sèches, avec le thé; enfin, depuis un certain nombre d'années, les Parisiens ont emprunté aux Anglais l'habitude de manger debout, dans les boutiques, ces gâteaux innombrables et variés, dont l'étalage artificieux sait, à travers la glace transparente des devantures, tenter la gourmandise des passants.

La pâtisserie est comme la mode: elle perfectionne sans cesse ses produits ou en invente chaque jour de nouveaux; l'art d'associer la pâte la plus fine aux crèmes les mieux aromatisées, fait des progrès qu'on peut bien reconnaître, sans être soupçonné d'y être sensible. Celui-ci confectionne, avec un talent merveilleux, la brioche rendue légère et savoureuse, difficile problème dont la solution suffirait à la gloire d'un pâtissier émérite. Celui-là débite de délicieuses galettes qui ont le privilége d'attirer la foule, et que le Parisien dévore en courant à ses affaires. Un autre est en faveur pour les petits pâtés, les babas et mille autres frivolités alimentaires d'une plus ou moins facile digestion. Dans la pâtisserie, en un mot, comme dans d'autres industries, les chefs d'établissements

cherchent ainsi, et souvent avec succès, à fonder sur quelque spécialité, leur réputation et leur fortune.

L'art du pâtissier compte plusieurs branches ; la plus importante est sans contredit la pâtisserie fine ; industrie intéressante qui, indépendamment de l'emploi des plus belles farines, travaille et met en œuvre une foule de matières grasses et sucrées.

Ce commerce occupe, dans la ville et surtout dans les beaux quartiers, des boutiques riches et confortables. Mais on voit, dans les rues sombres du centre de Paris et dans les faubourgs, des officines plus modestes, où se fabrique la pâtisserie commune qu'on appelle *dariole*, dont la vente se fait d'ordinaire sur la voie publique.

La confection des biscuits secs, des petits-fours et des plaisirs, celle des pains d'épice et des macarons, forment autant d'industries spéciales, dont plusieurs ne sont pas sans importance.

§ 1. — Pâtés de viande. — Pâtisserie fine.

Tous les pâtés que l'on consomme à Paris ne se fabriquent point dans cette ville. Les plus recherchés et les plus chers sont les pâtés ou terrines de foies gras de Strasbourg et de Colmar, les terrines de foies gras de Toulouse, les terrines et les pâtés de gibier de Ruffec, Angoulême et Nérac. Les foies gras sont mélangés de truffes ; les terrines de gibier sont également truffées, et de plus saupoudrées de diverses épices réunies, qui, avec l'échalote, dont l'âcreté a été extraite, et le basilic, donnent au produit le haut goût et l'arome particulier qui plaisent aux gourmets. Les terrines se mangent toute l'année, les pâtés pendant cinq mois seulement ; mais c'est surtout durant l'hiver, que se fait la plus grande consommation de cet aliment de luxe.

Paris reçoit aussi de l'extérieur, des pâtés dont la renommée est ancienne ; ce sont les pâtés de canards d'Amiens, les pâtés de perdreaux de Chartres, les pâtés d'alouettes de Pithiviers, les pâtés de bécassines de Montreuil et d'Abbeville, enfin les pâtés de veau de Rouen. Mais la consommation de ces produits a beaucoup baissé à Paris, la préférence des amateurs se portant de plus en plus sur les foies gras de Strasbourg.

Peut-être aussi la perfection apportée dans la confection des pâtés de viande, par les pâtissiers parisiens, et surtout par deux maisons qui se sont fait une réputation en ce genre, est-elle pour quelque chose dans cet abandon. Les pâtés faits à Paris sont composés quelquefois de gibier, mais le plus souvent de jambon et de veau, relevés par des assaisonnements. Les charcutiers eux-mêmes confectionnent ces produits, comme ils débitent dans les quartiers riches, le pâté de foies gras, et, dans les autres quartiers, les rillettes de Tours en petits pots.

Les introductions de pâtés et de terrines truffés ne sauraient être déterminées avec une exactitude absolue, ces objets se trouvant confondus, pour la perception des droits d'octroi, avec d'autres matières. Mais il résulte de nos recherches, que ces articles, ainsi que les foies gras en nature, ont fourni en 1853, 74,420 kil. Dans l'année 1851, les quantités consommées n'avaient été que de 44,635 kil. ; il est vrai que, vers cette époque, tous les commerces qu'alimentent la richesse et le goût de la bonne chère, souffraient encore des circonstances politiques.

Les autres pâtés venant de l'extérieur, composent des quantités qui, annuellement, ne dépassent pas 15,000 kil., si l'on s'en rapporte à l'avis des hommes compétents.

Mais la consommation des pâtés de viande confectionnés à Paris est beaucoup plus considérable ; on estime que les pâ-

tissiers, les charcutiers et les marchands de comestibles qui s'occupent de cette denrée, en vendent environ 269,370 k. chaque année.

Les pâtés de viande apportent donc, dans l'alimentation parisienne, un contingent de 358,790 kil., savoir :

Pâtés et terrines de foies gras et de gibier truffés.	74,420 kil.
Pâtés d'Amiens, de Chartres, de Pithiviers, etc...	15,000
Pâtés de viande confectionnés à Paris...........	269,370
TOTAL ÉGAL.....	358,790 kil.

Outre les pâtés de viande, l'industrie pâtissière fait les brioches, les tartes et les flans de fruits et de crème meringuée, les fourrés d'amandes, les Madeleines, Savarins et Richelieu, les gâteaux d'amandes, les babas, les biscuits, les macarons de table, les petits-fours, les échaudés et ces mille petits gâteaux divers, chauds ou froids, dont nous n'entreprendrons point de dresser l'interminable nomenclature.

L'évaluation des quantités auxquelles peut s'élever l'ensemble de la fabrication, est chose fort difficile; car la production des établissements est très-variable d'un quartier à l'autre. En outre, quelques glaciers font, pour les besoins de leur clientèle, les pâtisseries destinées aux soirées, et un certain nombre de boulangers ajoutent à leur commerce la fabrication des petits gâteaux. Toutefois nos recherches, pour constater l'importance de la consommation en pâtisserie, n'ont pas été sans résultat. La statistique de la Chambre de commerce qui a constaté la situation des industries parisiennes en 1847, porte à plus de 12,000,000 fr. le chiffre total des affaires en pâtisseries de toute espèce ; c'était pour nous une première base. Après avoir obtenu, sur plusieurs spécialités, des renseignements très-précis, et recueilli, sur les quantités de farines employées pour chaque branche, des indications que

nous avons lieu de croire exactes, nous avons été conduit à évaluer, comme il suit, les produits de la pâtisserie fine :

Produits fabriqués par les pâtissiers..........	2,306,250 kil.
Pâtisserie confectionnée par les boulangers....	250,258
TOTAL.........	2,556,508 kil.

Mais la pâtisserie est en grande partie une industrie de transformation ; outre la farine qui est la base de ses préparations, elle emploie le beurre, les œufs, le sucre, la crème, le chocolat, les fruits et les confitures, les légumes, les assaisonnements, tels que le sel, le poivre et autres épices, la vanille et l'eau de fleur d'oranger. C'est un point que nous ne perdrons pas de vue, lorsque nous essaierons d'évaluer en argent toutes les denrées qui servent à la subsistance du Parisien.

§ 2. — Pâtisserie commune.

Nous avons compris dans les produits de la pâtisserie fine, ceux que les boulangers fabriquent en concurrence avec les pâtissiers. Ces produits, en effet, par la qualité des matières employées, appartiennent en général à la bonne pâtisserie. Cependant ils consistent surtout en petits gâteaux, flans et tartes d'une composition simple, s'adressant à une certaine catégorie d'acheteurs, et qui tiennent une sorte de milieu entre la pâtisserie des meilleures officines spéciales, et la pâtisserie commune, appelée *dariole*.

La dariole comprend les petites brioches communes, les gâteaux dits de Nanterre, les pains au lait, les pains au beurre, les galettes et feuilletés, les chaussons et les tartes aux fruits, les flûtes qui se mangent dans les cafés, les échaudés, les croquets et autres objets qui, pour la plupart, se vendent un sou la pièce ou la part, aux consommateurs ambulants.

Les pâtissiers darioleurs sont au nombre de 128 dans Paris ;

mais leur fabrication est en général irrégulière. Les uns ne travaillent qu'une partie de l'année ; il y a même des darioleurs *en chambre*. Mais ceux qui alimentent d'ordinaire les étalages mobiles des marchands faisant dans les rues le commerce de cette pâtisserie populaire, fabriquent en grand ; leurs fours sont allumés jour et nuit. Il existe, aux abords des halles, un établissement qui, annuellement, n'emploie pas moins de 450 sacs de farine, 10,000 kil. de beurre, 25,000 œufs, 250 à 300 sacs de pommes, 14,000 kil. de pruneaux, 3 à 4,000 fr. de prunes et de cerises, 1,000 fr. de lait, et 800 fr. de levûre. Chaque matin, indépendamment de la vente en gros et de la vente *à la main*, des préposés portent incessamment la pâtisserie chaude aux nombreux marchands qui stationnent au coin de toutes les rues aboutissant aux halles ; c'est un va-et-vient très-actif de plateaux sortant de l'établissement chargés et fumants, et revenant bientôt à vide pour recevoir de nouvelles marchandises. Le chef de cet établissement est lui-même son premier ouvrier ; il travaille la nuit et se repose le jour, tandis que sa femme levée dès trois heures du matin, fait face aux besoins de la vente.

L'industrie modeste de la dariole est pleine de labeur, mais elle est la source de petites fortunes ; elle fabrique annuellement des quantités qu'on peut évaluer à environ 1,500,000 kil. représentant, ainsi qu'on le verra dans la suite, une valeur de plus de 1,600,000 fr.

§ 3. — Biscuits de Reims. — Petits-fours.

La fabrication des biscuits secs dits de Reims a pris de grands développements à Paris ; elle produit chaque jour plus de 18,000 douzaines de ces biscuits variés de grosseur ou de forme, mats ou glacés. La plus forte partie de ces quantités s'exporte dans les départements, et l'on calcule que la con-

sommation de Paris peut absorber environ 7,000 douzaines par jour, ou 2,555,000 douzaines par an. A raison de 100 grammes, poids moyen de chaque douzaine, la consommation des biscuits de Reims correspond à 255,500 kil.

Les petits-fours, qui sont un composé de sucre, d'amandes et de blancs d'œufs, et les pâtes sèches sucrées ou non sucrées, sont confectionnés non-seulement par les pâtissiers de la ville, mais encore par quelques maisons qui se sont consacrées à cet article. La production s'élève à plus de 83,000 kil. dont un dixième environ est expédié hors Paris. La consommation de cette ville en petits-fours et pâtes sèches est donc de 75,000 kil., non compris les quantités confectionnées par certains confiseurs, et que nous avons dû réunir aux produits divers de leur industrie.

§ 4. — Pain d'épice. — Macarons communs.

Avec la farine de seigle ou de blé, le miel et la mélasse, on prépare un produit alimentaire qui fait en tous pays, la joie des enfants ; nous voulons parler du pain d'épice. Le meilleur contient la moitié de son poids de miel ; dans le pain d'épice commun, il en entre un peu moins d'un tiers. La farine de blé sert quelquefois pour la confection du pain d'épice commun.

Paris est un centre de fabrication pour cette denrée ; s'il reçoit quelques petites quantités de pain d'épice de Reims, Arras et Dijon, il fait dans les départements des expéditions beaucoup plus considérables. D'après la statistique de la Chambre de commerce, les fabricants de Paris accusaient, en 1847, un chiffre de 770,000 fr. d'affaires. Il résulte des informations que nous avons recueillies, qu'il n'y a point aujourd'hui signe d'augmentation dans cette industrie, et que la production totale n'est point inférieure à 983,889 kil., dont les trois quarts consistent en pains d'épice communs.

Mais la capitale consomme tout au plus le quart de sa fabrication ; le surplus est expédié à l'extérieur, et se vend surtout dans les fêtes et les foires des départements circonvoisins. Le pain d'épice que mange l'habitant de Paris, se partage inégalement aussi entre les deux qualités. Le pain d'épice fin que l'on trouve dans les boutiques de la ville, entre pour un quart seulement dans la consommation. Les trois autres quarts sont des pains d'épice communs, qui se vendent aux étalages des marchands ambulants, surtout aux Champs-Élysées, ainsi qu'à la *foire au pain d'épice*, qui, chaque année, pendant quinze jours, attire à la barrière du Trône, une grande affluence de promeneurs et d'enfants.

La consommation du pain d'épice dans Paris, porte donc sur les quantités ci-après :

Pain d'épice fin	61,493 kil.
Pain d'épice commun	184,479
TOTAL	245,972 kil.

C'est également aux Champs-Élysées, que l'on remarque ces innombrables macarons sur feuille, amoncelés au bout des tables de jeux de rouge et noir, pour devenir le prix des joueurs heureux, dont la main réussit à diriger la bille hasardeuse sur la couleur annoncée. Il s'écoule ainsi 15,000 kil. ou 300,000 douzaines de macarons. Mais ces quantités ne représentent que le cinquième de la fabrication parisienne, qui exporte aux environs de Paris, pour les fêtes patronales, 1,200,000 douzaines de macarons, destinées à faire les délices des consommateurs villageois.

Quelques fabricants confectionnent aussi les oublies ou plaisirs, et les gaufres ; mais ces produits sont trop peu importants, pour fixer l'attention.

§ 5. — Résumé de la consommation du Parisien en pâtisserie.

En résumé, la consommation de l'habitant de Paris en pâtisseries de toute espèce, s'élève approximativement à 5,006,770 kil., savoir :

Pâtés et terrines de foies gras et de gibier truffés	74,420	358,790 kil.
Pâtés d'Amiens, de Chartres, Pithiviers, etc.	15,000	
Pâtés de viande confectionnés à Paris	269,370	
Pâtisserie fabriquée par les pâtissiers	2,306,250	2,556,508
Pâtisserie confectionnée par les boulangers.	250,258	
Pâtisserie commune ou dariole		1,500,000
Biscuits de Reims		255,500
Petits-fours et pâtes sèches		75,000
Pain d'épice		245,972
Macarons communs, dits macarons sur feuilles		15,000
TOTAL ÉGAL		5,006,770 kil.

La part moyenne annuelle de chaque habitant dans ces quantités réunies, est de 4 kil. 753.

§ 6. — Prix moyens des produits divers de la pâtisserie.

Le prix en gros des pâtés et terrines de foies gras truffés de Strasbourg, ressort à Paris à environ 6 fr. le kil. ; le prix payé par le consommateur est de 8 fr. pour la même quantité.

Les pâtés et terrines de gibier truffés de Ruffec, Angoulême et Nérac, sont d'une valeur à peu près double.

Ainsi un pâté de Ruffec contenant un demi-perdreau rouge truffé, et pesant 750 gr. seulement, revient à Paris à 11 fr. 50 c., et se vend 15 fr. ; c'est 15 fr. 33 le kil. en gros, et 20 fr. en détail. Il est vrai que la cherté du gibier augmente en ce moment le prix de ce produit, de 1 fr. au moins par pâté.

Les pâtés de Chartres, Amiens, Pithiviers, etc., sont de

prix très-différents, ce qui tient à leur composition, et aussi à la rareté actuelle du gibier :

		Prix de revient.		Prix de vente	
Pâté d'Amiens......	1 canard, 2 k. 500	7 fr.	»	8 fr.	»
Pâté de Chartres....	1 perdreau, 1 k. 300	4	60	6	»
Pâté de Pithiviers...	12 mauviettes, 700 gr.	3	50	4	»
Pâté de Montreuil-sur-mer..........	4 bécassines, 1 k. 450	14	»	16	»

Ces prix font ressortir la valeur du kilogramme en gros à 2 fr. 80 pour le pâté d'Amiens ; à 3 fr. 55 pour le pâté de Chartres ; à 5 fr. pour le pâté de Pithiviers, et à 9 fr. 65 pour le pâté de Montreuil ; et ce taux élevé, surtout pour les dernières sortes, explique en partie la préférence des consommateurs pour les foies gras de Strasbourg.

Le prix des pâtés de viande faits à Paris, est de beaucoup inférieur ; il ne dépasse pas 2 fr. 50 le kil. au détail.

Celui de la pâtisserie variée est très-difficile à déterminer ; il résulte de diverses expériences, que la moins fine rend au fabricant 2 fr. 50 par kil., tandis qu'il obtient environ 5 fr. de la plus chère.

La pâtisserie commune ou dariole, si l'on en estime la valeur au poids, se vend sur le pied d'environ 1 fr. 10 le kil. en gros. Le marchand en retire 1 fr. 45 par la vente au détail.

Les autres produits peuvent être cotés aux prix ci-après, en prenant également pour base le kilogramme :

	En gros.		En détail.	
Biscuits de Reims, le kil.....	2 fr.	70	3 fr.	25
Petits fours et pâtes sèches...	3	»	4	»
Pain d'épice fin...........	»	90	1	25
Pain d'épice commun......	»	75	1	»
Macarons sur feuille.........	2	»	2	60

CHAPITRE VI.

LES PATES ALIMENTAIRES. — LE RIZ. — LES FÉCULES.

§ 1. — Pâtes alimentaires fabriquées avec des farines de blé.

On désigne sous le nom de pâtes alimentaires, des produits fabriqués avec la semoule ou la farine du froment, et qui, associés au bouillon, au lait ou au beurre, se mangent en potage. Ces pâtes servent également à la confection d'un mets italien très-goûté, qu'on appelle macaroni, et dont l'usage a pris chez nous une remarquable extension.

Les pâtes alimentaires sont originaires d'Italie ; les plus renommées sont celles de Naples et de Gênes. Dans le siècle dernier, Malouin en introduisit la fabrication en France, où l'on ne connaissait guère alors que le vermicelle. Paris fut le berceau de cette nouvelle industrie, qui se répandit par la suite, à Marseille, à Lyon, à Nancy. En 1819, elle s'établit à Clermont-Ferrand ; elle y forme maintenant un centre de travail qui va s'accroissant de jour en jour. La qualité supérieure du blé de la Limagne, les perfectionnements apportés dans les procédés de manipulation, assurent aux pâtes d'Auvergne une supériorité marquée sur les pâtes italiennes. Aussi ces dernières sont-elles généralement délaissées dans le commerce parisien, et si l'on en trouve encore chez nos marchands spéciaux, c'est exclusivement pour l'usage des consommateurs exceptionnels qui tiennent avant tout à l'origine exotique. Il est à remarquer que les pâtes de Clermont s'expédient même en Italie, sous l'étiquette menteuse de pâtes de Naples, et

qu'elles contribuent, par leur perfection, à perpétuer la réputation d'un produit concurrent qu'elles ont depuis longtemps surpassé.

Les pâtes de Paris sont faites avec des farines de blé tendre, les pâtes du Midi et de l'Auvergne avec des semoules provenant de blés durs. Celles-ci ont donc l'avantage d'offrir plus de fermeté, et comme, d'ailleurs, elles contiennent une plus grande quantité de gluten, elles sont plus nourrissantes.

Les procédés de fabrication employés sur une grande échelle dans les nombreuses usines de Clermont, sont pour beaucoup dans la supériorité acquise aux pâtes alimentaires de cette provenance. Pourtant les pâtes parisiennes, le vermicelle notamment, réunissent des conditions de finesse et de nuance qui assurent leur écoulement dans la consommation bourgeoise; mais la fabrique de Paris ne peut soutenir la comparaison pour le macaroni et les autres pâtes, et sa production, sous ce rapport, comme on le verra plus loin, est à peu près nulle.

Nous n'entreprendrons point de désigner sous leurs noms, toutes les pâtes variées que l'on fabrique soit à Paris, soit dans le Midi, en Auvergne ou en Alsace; les plus connues sont le vermicelle, la semoule, le macaroni, les lazagnes, les nouilles et les petites pâtes diverses, en forme de lentilles ou d'étoiles.

La statistique de l'industrie, due aux soins de la Chambre de commerce de Paris, porte à plus de 1,500,000 fr., le produit de la fabrication des pâtes dans cette dernière ville. Nous croyons ce résultat un peu exagéré; d'après nos calculs, les produits parisiens, évalués en temps normal, s'élèveraient à peine à la moitié de cette somme. Il est vrai que le nombre des fabricants qui, en 1847, était de 17, se trouve maintenant réduit à 12. Néanmoins les hommes les plus compétents dans cette matière, affirment que l'industrie des pâtes ne

pouvait, à cette époque, avoir un tel développement ; ils ajoutent, à l'appui de cette opinion, que la réduction du nombre des fabriques, ne s'applique qu'aux moins importantes, et que l'activité des principales usines est loin de s'être ralentie.

On estime que la fabrique de Paris, pour les pâtes alimentaires, peut produire annuellement les quantités ci-après :

Vermicelle.................	1,110,000	1,197,000 kil.
Macaroni....................	57,000	
Pâtes diverses	30,000	
D'un autre côté, Paris reçoit de l'Auvergne, du Midi, de l'Alsace, etc., des quantités au moins égales de vermicelle, semoule, macaroni, lazagnes et nouilles, ci..................................		1,197,000
	Total.........	2,394,000 kil.

Le commerce des pâtes alimentaires porte donc, dans la capitale, sur près de 2,400,000 kil.

Mais Paris ne consomme pas à lui seul tout cet approvisionnement ; un cinquième environ des quantités qui le composent, est expédié dans la banlieue, ce qui réduit la consommation parisienne à 1,920,000 kil.

§ 3. — RIZ.

Le riz est un aliment sain et nutritif, qui se prête à toutes les préparations ; on le consomme surtout en potage et sous forme de gâteaux ; on peut l'accommoder également au lait, à la graisse, et il accompagne avec avantage la volaille, la viande de porc et même celle des animaux de boucherie.

Il n'y a pas longtemps encore, le riz de la Caroline (États-Unis) et celui du Piémont étaient les seuls, en France, dont on se servît comme aliment. Ce dernier même, connu de

longue date dans les villes du Midi et de la Bourgogne, n'obtenait pas une grande faveur dans les autres contrées, parce que son prix était fort élevé et que, soumis à un pelage insuffisant au lieu de production, il restait chargé de graines de roseau et gardait une mauvaise apparence.

Mais, il y a environ vingt ans, une maison qui occupe dans le commerce parisien, une position des plus honorables, entreprit la création d'usines à peler le riz. En même temps son attention se porta sur les provenances des Indes : elle fit venir des riz du golfe du Bengale, de la côte de Coromandel, de la baie de Moulméni, et du pays des Birmans ou Pégu.

Les riz de ces provenances, quoiqu'ils soient de bonne qualité et d'une valeur commerciale minime propre à en faciliter la vente, ne pourraient être livrés à l'alimentation, dans l'état où ils sont expédiés en Europe. Mais la préparation, que les procédés nouveaux permettent de leur donner maintenant sans casser le grain, leur procure les qualités comestibles ; après le pelage, le riz de Calcutta notamment est bon, sans odeur de terroir, frais et de belle nuance. Quant aux riz des autres sortes, quoiqu'ils restent en général moins entiers et qu'ils soient un peu moins blancs, ils sont de bonne qualité, lorsqu'ils ont été pelés avec soin, et ils sont, par leur bas prix, une ressource précieuse pour les classes les moins aisées.

La consommation générale du riz s'est accrue en France, en même temps que les importations du riz de la Caroline et du Piémont ont baissé. L'augmentation a donc porté sur les riz de l'Inde. C'est principalement dans les départements de l'Alsace, de la Lorraine, de la Franche-Comté, de la Bourgogne, du Midi et dans ceux du Nord, que le riz est employé d'une manière générale à la nourriture ; mais la consommation en est fort variable même dans ces pays : elle dépend de

la bonne ou de la mauvaise récolte des céréales, et surtout de celle des pommes de terre.

A Paris, la consommation du riz, bornée dans l'origine au riz de la Caroline et du Piémont, se partage à peu près entre le premier et celui de provenance indienne. Ce dernier est maintenant employé d'une manière exclusive, par les administrations parisiennes, dans les nombreux établissements publics qu'elles sont chargées d'entretenir. Quant au riz de la Teste et de la Camargue, il est consommé sur place et n'est point connu ici, quoique, pour la qualité, il tienne le milieu entre le riz du Piémont et les divers riz de l'Inde. Ce qui a contribué à populariser le riz dans la capitale, c'est son prix modique ; non-seulement aujourd'hui le riz de l'Inde est d'un usage général à Paris, parmi les petits ménages, mais il est accepté aussi dans la consommation bourgeoise. C'est par une sorte d'exception, que les crémiers qui, depuis trois ou quatre ans, débitent de grandes quantités de riz accommodé au lait, s'approvisionnent de pur riz de la Caroline. Ce riz, dont le grain net et résistant se comporte mieux à la double cuisson qu'il subit, présente toujours une plus belle apparence, et à ce titre, il est préféré par les consommateurs qui viennent chercher une nourriture économique, dans ces officines du bon marché. Il est remarquable que, malgré la différence sensible des prix, et l'exiguïté de ses ressources, le Parisien malaisé lui-même, prétend obtenir le plus beau riz, comme il mange déjà le plus beau pain.

La consommation annuelle du riz dans la capitale, dépasse aujourd'hui 1,600,000 kil., savoir :

Riz de la Caroline.....	703,125 kil.
Riz du Piémont........	50,000
Riz de l'Inde...........	848,958
TOTAL...........	1,602,083 kil.

Substitué absolument au pain dans la confection de la soupe, ou associé à d'autres substances, le riz, aux époques de cherté des céréales, pourrait rendre d'utiles services. Mais pour cela, il faudrait que, par un ensemble de mesures, on réussît à accroître considérablement les importations de cette denrée. Lorsque son bas prix, en en généralisant l'usage, aurait vulgarisé l'excellence de ses qualités alimentaires, les populations ne manqueraient pas de modifier leurs habitudes, et de faire un plus large emploi d'un produit qui n'est pas assez connu.

L'extension de la consommation du riz en France, aurait encore un autre effet favorable : elle augmenterait notablement la masse des matières destinées à la nourriture et à l'engraissement des animaux. Les riz de la Caroline et du Piémont nous arrivent tout pelés ; mais il n'en est pas de même de ceux de l'Inde. Si le riz de Calcutta ne rend que 6 à 8 p. 0/0 d'issues, les autres sortes en donnent 15 à 18 p. 0/0, comme celui de la Camargue. On tire déjà un utile parti des issues provenant des usines parisiennes ; on les expédie dans les environs de la capitale et même en Normandie, où elles sont recherchées pour engraisser les porcs, la volaille, les vaches, et quelquefois les bœufs qui viennent sur nos marchés.

§ 3. — Les pâtes exotiques. — Les pâtes indigènes de fécule et les fécules.

Indépendamment des pâtes fabriquées avec la farine de froment, on livre à la consommation, soit des pâtes faites avec la fécule tirée de certaines plantes exotiques, ou de légumes et fruits indigènes, soit des farines qui en sont extraites et qui, servant à de nombreuses préparations, deviennent la base d'aliments légers et sains.

C'est ainsi que l'on trouve chez les fabricants de pâtes, le tapioca du Brésil, le sagou des Indes, l'arrow-root de la Jamaïque, et le salep de Perse, substances d'origine étrangère.

Mais, avec des pâtes féculentes provenant de la solanée-parmentière, on confectionne des imitations de ces préparations de luxe; on vend maintenant le sagou français, le tapioca français, le riz français, l'arrow-root français et le salep français.

On prépare aussi le riz factice dit *chochina*, la semoule et les fécules de riz.

On réduit enfin à l'état farineux, les pois, les lentilles, les haricots, les fèves de marais, les racines potagères pour julienne, et les châtaignes.

Nous éviterons de nous étendre sur diverses autres substances analogues, comme le dictamia, le gluten granulé et les biscottes de Bruxelles, etc.; elles sont en faibles quantités, et présentent dès lors peu d'intérêt au point de vue de l'alimentation.

La consommation des pâtes exotiques, des pâtes féculentes indigènes et des farines de légumes, a acquis à Paris une certaine importance; on l'évalue comme il suit:

Pâtes exotiques, telles que sagou, tapioca, arrow-root et salep	120,000 kil.
Pâtes de fécule, telles que sagou français, tapioca français, etc	30,000
Farines et semoules de riz, de maïs, d'orge et de sarrazin	45,000
Farines de légumes cuits : pois, haricots, lentilles, etc.; farine de châtaignes	60,000
TOTAL	255,000 kil.

Quant à la fécule de pommes de terre, elle sert en partie à la confection des pâtes indigènes, et est employée par les

vermicelliers et les pâtissiers, ou appliquée dans les ménages, à différentes préparations culinaires ; on en consomme à Paris 425,000 k., avec les emplois ci-après indiqués :

Fécule vendue par les épiciers............	200,000 kil.
— consommée dans les établissements hospitaliers..................	15,000
— employée par les vermicelliers.....	100,000
— employée par les pâtissiers........	50,000
— employée par les fabricants de pâtes..	60,000
TOTAL...........	425,000 kil.

§ 4. — Résumé de la consommation parisienne, en pâtes alimentaires et en fécules.

Les produits qui font l'objet de l'industrie des pâtes alimentaires, composent, pour la consommation de la capitale, en y comprenant le riz, les quantités suivantes :

Pâtes fabriquées avec des farines de blé : vermicelle, macaroni, pâtes diverses......	1,920,000 kil.
Riz de la Caroline, du Piémont et des Indes.................................	1,602,083
Pâtes exotiques, pâtes de fécule indigène, farines de légumes, etc..................	255,000
Fécule de pommes de terre, déduction faite de celle employée pour la vermicellerie, les pâtes et la pâtisserie..................	215,000
TOTAL.........	3,992,083 kil.

La consommation annuelle de chaque habitant de Paris, dans ces quantités, est représentée par 3k.790 en moyenne.

§ 5. — Prix moyens en gros des pâtes alimentaires exotiques ou indigènes, du riz et des fécules.

1. Pâtes fabriquées avec des farines de blé.

	En temps ordinaire. Les 100 kil.	En 1855. Les 100 kil.
Vermicelle...........	55 fr.	100 fr.
Macaroni............	75	120
Petites pâtes.........	90	130

Ces prix applicables aux pâtes de Paris, diffèrent peu de ceux des pâtes de Clermont.

2. Riz.

	Les 100 kil.
Riz de la Caroline..................	80 fr.
Riz du Piémont.....................	60
Riz de l'Inde......................	48

Les sortes inférieures de riz de l'Inde pourraient être livrées au prix de 40 fr. les 100 kil.

3. Pâtes exotiques. — Pâtes de fécule et fécules.

	Le kil.	
Tapioca du Brésil...............	3 fr.	» c.
Sagou des Indes.................	2	20
Arrow-root de la Jamaïque.......	6	»
Salep de Perse..................	12	»
Sagou, tapioca et riz français....	1	30
Arrow-root français............	1	40
Salep français..................	4	»
Riz chochina, semoule de riz.....	1	30
Farines de pois, lentilles et haricots..........................	1	20
Farine de petits pois............	1	50
Farine de féves de marais........	2	»
Farine de racines potagères pour julienne.....................	3	»
Farine de châtaignes cuites pour potage et purée...............	2	80
Farine de châtaignes à la vanille pour gâteau et crème d'entremets.........................	3	40
Fécule de pommes de terre (en temps normal)...............	»	35
Fécule de pommes de terre (aujourd'hui)...................	»	70

CHAPITRE VII.

LE SUCRE ET LES PRODUITS SUCRÉS.

L'auteur de la *Physiologie du goût* a décrit, d'une manière charmante, les diverses applications du sucre aux usages alimentaires.

« Mêlé à l'eau, dit-il, il donne l'eau sucrée, boisson rafraîchissante, saine, agréable, et quelquefois salutaire comme remède.

« Mêlé à l'eau en plus forte dose, et concentré par le feu, il donne les sirops qui se chargent de tous les parfums, et présentent à toute heure un rafraîchissement qui plaît à tout le monde par sa variété.

« Mêlé à l'eau dont l'art vient ensuite soustraire le calorique, il donne les glaces qui sont d'origine italienne, et dont l'importation paraît due à Catherine de Médicis.

« Mêlé au vin, il donne un cordial.

« Mêlé à la farine et aux œufs, il donne les biscuits, les macarons, les croquignoles, les babas et cette multitude de pâtisseries légères qui constituent l'art assez récent du pâtissier petit-fournier.

« Mêlé avec le lait, il donne les crèmes, les blanc-manger, et autres préparations d'office qui terminent si agréablement un second service, en substituant au goût substantiel des viandes, un parfum plus fin et plus éthéré.

« Mêlé au café, il en fait ressortir l'arome (1).

(1) Si l'usage du thé avait été plus répandu, au temps où Brillat-

« Mêlé au café et au lait, il donne un aliment léger, agréable, facile à se procurer, et qui convient parfaitement à ceux pour qui le travail de cabinet suit immédiatement le déjeuner.

« Mêlé aux fruits et aux fleurs, il donne les confitures, les marmelades, les conserves, les pâtes et les candis, méthode conservatrice qui nous fait jouir du parfum de ces fruits et de ces fleurs, longtemps après l'époque que la nature avait fixée pour leur durée.

« Enfin le sucre mêlé à l'alcool, donne les liqueurs spiritueuses, inventées, comme on sait, pour réchauffer la vieillesse de Louis XIV, et qui, saisissant le palais par leur énergie, et l'odorat par les gaz parfumés qui y sont joints, forment en ce moment le *nec plus ultrà* des jouissances du goût.

« L'usage du sucre ne se borne pas là. On peut dire qu'il est le condiment universel, et qu'il ne gâte rien. Quelques personnes en usent avec les viandes, quelquefois avec les légumes, et souvent avec les fruits à la main. Il est de rigueur, dans les boissons composées les plus à la mode, tels que le punch, le negus, le sillabub et autres d'origine exotique, et ses applications varient à l'infini, parce qu'elles se modifient au gré des peuples et des individus.

« Telle est cette substance que les Français du temps de Louis XIII connaissaient à peine de nom, et qui, pour ceux du dix-neuvième siècle, est devenue une denrée de première nécessité ; car il n'est pas de femme, surtout dans l'aisance, qui ne dépense plus d'argent pour son sucre que pour son pain (1). »

Savarin écrivait, il aurait pu ajouter : « Mêlé à l'infusion du thé, il en fait une boisson aussi agréable au goût, par son arome puissant et fin, qu'elle est favorable à la santé par l'action qu'elle exerce sur la digestion. »

(1) *Physiologie du goût,* méditation VI.

Nous nous occuperons d'abord du sucre considéré en lui-même et comme matière première ; nous parlerons ensuite de ses emplois dans la confiserie, dans la confection des confitures, des liqueurs et des sirops, dans la préparation des fruits confits, des glaces et des crèmes. Enfin nous n'omettrons pas, dans cette énumération des produits sucrés, le sucre naturel dû à l'élaboration des abeilles.

§ 1. — Sucre.

Le sucre, soit qu'il provienne de la canne, soit qu'on le tire de la betterave, se produit d'abord à l'état brut. On peut alors difficilement l'utiliser pour les usages alimentaires. Mais, au moyen du raffinage, on l'épure, on le cristallise ; on lui donne ainsi toutes les qualités comestibles qui en font un aliment aussi salutaire qu'agréable.

Dans le commerce du sucre, on distingue sous différents noms, les divers produits obtenus par le raffinage.

Le meilleur, le plus pur se moule en pains de forme conique, du poids de 6 à 9 kilogr., et quelquefois d'un moindre poids. Les premiers reçoivent dans le commerce, le nom de 4 *cassons*; les pains de 3 à 4 kilogr. sont appelés 3 *cassons*, et ceux de 1 à 2 kilogr., 2 *cassons*. Le sucre de cette qualité est blanc, dur, sonore ; sa cassure est grenue et cristalline.

Les *lumps*, ainsi nommées du mot *masse* ou *borne* en anglais, sont d'une qualité inférieure aux 4 cassons ; néanmoins elles sont comprises dans la catégorie des sucres raffinés. Le poids de ces pains varie de 12 à 18 kilogr.

Les pains de sucre 4 cassons et les lumps ont quelquefois l'extrémité tachée.

Les *bâtardes* diffèrent des lumps, en ce qu'elles ne sont blanches que dans une moindre partie ; elles ne sont point séchées dans les étuves. On peut les considérer comme une sorte

de lumps commune. Le poids ordinaire des bâtardes est de 15 à 20 kilogr.

Les *vergeoises* sont, d'une extrémité à l'autre, sans aucune partie blanche; chaque pain pèse de 15 à 25 kilogr. Cette espèce de sucre se vend fréquemment réduite en poudre d'une nuance plus ou moins jaune, et forme ce qu'on appelle vulgairement la *cassonade*.

On fait aussi avec le sucre dont la partie aqueuse a été évaporée, des cristaux transparents de couleurs blanche ou jaunâtre, qu'on nomme *sucre candi*.

La *mélasse* est le plus bas produit du raffinage; c'est un sirop qui ne contient pas assez de parties cristallisables pour être converti en vergeoises.

Il serait impossible de déterminer les quantités de sucre des différentes qualités, que le raffinage sait dérober à la matière brute; elles dépendent, on le conçoit, de la richesse de cette dernière, du traitement qu'elle a subi, des récoltes plus ou moins favorables. Il y a quelques années, on comptait que 100 kilogr. de sucre brut de la bonne qualité moyenne, donnaient 70 kil. de sucre raffiné. Mais l'art du raffineur a fait, en ces derniers temps, des progrès sensibles; car on peut aujourd'hui du sucre brut, retirer 80 à 85 p. 0/0 du sucre 4 cassons. Si l'on fait des lumps, des bâtardes et des vergeoises, la quantité de sucre 4 cassons, due à l'opération du raffinage, est moindre; mais il est possible d'obtenir assez de parties cristallisables, pour réduire la mélasse proprement dite à 5 ou 6 p. 0/0.

On aperçoit tout de suite les conséquences de ces progrès pour la consommation : c'est que presque tout le sucre existant dans le commerce appartient à la première qualité; il est alors consommé sous forme de pains 4 cassons. Les autres sortes ne constituent qu'une partie insignifiante dans l'ensemble; on les utilise surtout pour la confection des confitures

ou des liqueurs communes. Les industriels qui fabriquent ces derniers produits, n'ont presque plus d'intérêt à faire usage du sucre brut des colonies, son prix étant peu inférieur à celui du sucre en pain des bâtardes.

Paris est, pour cette denrée, à la fois un grand centre d'industrie et de consommation. On compte tant dans cette ville que dans la banlieue, 18 raffineries, dont 9 à l'intérieur du mur d'octroi. En 1847, d'après la statistique de la Chambre de commerce, ces établissements réunis ont fondu 58 à 60 millions de kilogrammes de sucre brut, sur lesquels 16 à 18 millions sont restés dans la consommation locale ; le surplus a été expédié à Rouen, Amiens, Reims, Metz, Strasbourg, Besançon, Lyon, Moulins, Châteauroux, à Tours, et même à l'étranger.

Il n'existe aucun renseignement certain sur la consommation du sucre dans la capitale. Si l'on s'en rapporte à la statistique de la Chambre de commerce, et si l'on compte le rendement sur la base alors admise de 70 p. 0/0, les marchands en gros de l'intérieur, chez lesquels s'approvisionnent les détaillants de Paris, et quelques-uns de ceux des communes limitrophes, livreraient à la consommation 12,600,000 kil. de sucre raffiné.

La plus forte partie de ces quantités est appliquée aux besoins intérieurs des ménages ; le surplus s'écoule par l'intermédiaire des nombreuses industries qui se servent du sucre comme matière première. Il n'est pas impossible d'apprécier par le détail, l'importance de cette dernière consommation. En résumant tout ce qui est relatif à la confection des produits sucrés, nous avons calculé qu'ils n'absorbent pas moins de 5,500,000 kil. de sucre pour leur fabrication, savoir :

Pâtisserie de toute espèce...............	630,419 kil.
Confiserie (y compris les sirops, liqueurs, et chocolats confectionnés par les confiseurs).............................	1,191,334
Confitures faites par les épiciers et les marchands spéciaux.................	484,166
Liqueurs et fruits confits à l'eau-de-vie ..	331,453
Sirops de toutes sortes.................	507,508
Glaces à la crème et aux fruits..........	294,174
Chocolats.............................	844,749
Pharmacie et droguerie.................	500,000
Usages non déterminés (1).............	716,197
TOTAL................	5,500,000 kil.

Il resterait donc, sur les quantités qui ressortent des évaluations de la Chambre de commerce, 7,000,000 kil. pour la consommation domestique à Paris, ou environ 7 kil. par tête d'habitant.

Ce résultat n'a rien que de très-admissible. En effet, si l'on consulte les états dressés par l'administration des douanes et des contributions indirectes, on voit que la consommation individuelle était, pour toute la France (2) :

En 1846, de....	3 kil.	620
En 1851, de....	3	230

Mais, dans les deux dernières années, l'emploi du sucre paraît prendre quelque accroissement; la consommation s'élève :

En 1853, à....	4 kil.	030
En 1854, à....	4	250

(1) Des quantités de sucre qu'il est impossible d'évaluer, sont employées par les distillateurs pour les caramels; par les liquoristes qui fabriquent eux-mêmes les liqueurs servant à leur débit; par les droguistes, les fabricants d'eaux gazeuses, les glaciers qui préparent des sirops; enfin par les épiciers qui font des conserves de fruits pour compotes.

(2) Nous avons pris pour base du calcul la population générale

La fabrication des produits sucrés prélève sans doute peu de chose sur les quantités représentées par ces chiffres; nous croyons que sur les 152 millions de kil. qui composent, pour 1854, la consommation dans l'ensemble du pays, 16 millions à peine sont appliqués à cette fabrication; ce qui correspondrait à un demi-kilogramme par tête (1). Il y aurait donc lieu, d'après ces calculs, de réduire à 3 k. 750 par individu, ce qui s'emploie dans l'économie domestique.

Cependant si la consommation du sucre est, pour chaque Français, de 3 k. 750, elle doit être beaucoup plus élevée pour l'habitant de Paris. Cette ville renferme, en effet, outre ses gros consommateurs des cafés et des restaurants, une nombreuse et riche population habituée à tous les raffinements d'une alimentation recherchée. Mais sans aller chercher des exemples, soit dans les maisons luxueuses où le thé et toutes les préparations sucrées sont l'objet d'une large consommation, soit dans les ménages malaisés, où l'on ne se sert du sucre que par exception, on doit reconnaître que le Parisien a un faible pour tous les aliments composés, dans lesquels cette substance entre plus ou moins abondamment. Nous avons observé que, dans un ménage modeste composé de sept personnes, où les dépenses sont réglées avec une sage économie, la quantité de sucre consommée annuellement avait été de

constatée par le dénombrement de 1851. Si, par l'effet de la loi d'accroissement, le nombre des habitants s'est augmenté, l'augmentation a dû être compensée par la mortalité extraordinaire due à la présence du choléra dans ces deux dernières années.

(1) Il s'agit ici de sucre brut; les 152 millions de kilogrammes qui composent la consommation générale, ne représentent donc pas une quantité égale de sucre comestible. Cependant, comme les procédés actuels du raffinage ne laissent que 5 à 6 p. 100 de résidu non cristallisable, la déduction à faire sur les quantités accusées est à peine appréciable, et elle peut être négligée.

17 kil. par tête, sans comprendre ce qui était appliqué à la confection des confitures. Dans ce ménage pourtant, l'on ne fait du sucre qu'un usage modéré; on l'y emploie surtout pour édulcorer le café au lait du matin. On peut donc sans aucune exagération, ce nous semble, doubler pour Paris la consommation domestique attribuée à chaque Français, et porter à 7 k. 500 celle du Parisien ; ce qui produit, pour la consommation annuelle de tous les habitants, une quantité de 7,500,000 kil. Si, par un autre calcul, l'on réduit à 500,000 individus, la population des consommateurs, en y comprenant même les provinciaux et les étrangers de passage qui fréquentent les cafés, on trouve, pour chacun, une part moyenne de 15 kil., qui reste encore au-dessous de la consommation normale, dans les ménages modestement ordonnés, comme celui que nous avons pris pour type. Ainsi, le sucre employé à Paris, tant dans l'économie domestique qu'aux usages industriels serait de 13 k. par tête et par an, ou de 13,000,000 k. environ en totalité. Quant à la portion appliquée à la fabrication des produits sucrés, nous l'avons portée par évaluation à 5 k. 500 par tête, ou à 5,500,000 kil. pour l'ensemble ; mais il faudrait la réduire à 3 k. 800 pour chaque individu ou à 3,800,000 kil. pour tous les habitants, si l'on ne tenait compte que des produits qui restent dans la consommation parisienne. L'habitant de Paris consomme donc :

Pour les usages domestiques.	7,500,000 kil.	ou	7 kil. 500 par tête.
Sous forme de produits fabriqués....................	3,800,000 kil.	ou	3 kil. 800 —
En tout...	11,300,000 kil.	ou	11 kil. 300 par tête.

Dans les quantités déterminées plus haut, nous ne comprenons point le plus bas produit du raffinage, c'est-à-dire la *mélasse*. Cette matière, lorsqu'elle provient du sucre de

cannes, est utilisée dans le commerce, pour la confection de certains produits alimentaires ; les brasseurs en emploient de grandes quantités, les fabricants de pain d'épices en achètent aussi pour leur fabrication. A l'égard de la mélasse qui forme le résidu du sucre de betteraves, elle conserve une saveur si désagréable, qu'on ne peut en tirer parti qu'au moyen de la distillation : on en fait de l'alcool, d'une qualité inférieure sans doute à celui qu'on fait avec le vin, mais qui se place aisément.

Nous n'avons parlé dans ce paragraphe que du sucre de cannes et de betteraves ; ces végétaux pourtant ne sont pas les seuls où l'on trouve le sucre ; on le rencontre aussi dans une foule de plantes ou d'arbres. Mais on n'avait pu parvenir jusqu'ici à l'en extraire industriellement. On assure qu'un célèbre chimiste allemand a résolu le problème, et que bientôt il sera en mesure de mettre dans la consommation un sucre cristallisé tiré du bouleau, et qui, par ses qualités supérieures et son prix modique, promet de lutter avec avantage contre le sucre sortant aujourd'hui de nos meilleures raffineries. Cette découverte, si elle se confirme, aurait une portée immense ; car en augmentant d'une manière considérable, la masse de la substance saccharine, elle rendrait à la culture des céréales, une partie des vastes étendues de terres, affectées exclusivement, dans plusieurs contrées agricoles, à la plantation des betteraves.

§ 2. — Confiserie.

Lorsqu'aux brillants étalages de nos boutiques de confiseurs, nous remarquons les petites merveilles de friandise, exposées aux regards des curieux et des enfants, nous sommes loin de soupçonner les moyens ingénieux et les travaux multiples auxquels on doit ces produits frivoles. Pénétrons dans un des

ateliers du quartier des Lombards, et considérons l'activité qui l'anime. Là, sur un foyer chauffé à la houille, le sucre est en ébullition. On fait les sirops; on marie le sucre au jus ou à la chair des fruits, et l'on fabrique les confitures. Un moteur à vapeur, communiquant la vie à un système d'appareils placés à différents étages, met en action la machine qui broie le chocolat et celle qui, dans ses bassines de métal, balance, par un mouvement oblique, l'amande choisie et préparée; celle-ci, arrosée de sucre liquide, s'épaissit par couches successives, se sèche à chaque opération contre les parois chaudes du récipient, et devient la dragée blanche ou rose, qui demain sera offerte en cadeau. L'atelier a ses artistes dont le talent inventif doit créer des sujets nouveaux; car la confiserie, elle aussi, sacrifie à la mode et s'ingénie pour sortir des sentiers battus. L'artiste confiseur n'a pas de pinceaux; mais il manie, avec une dextérité remarquable, les cornets remplis de sucre de diverses couleurs. Serrés entre deux doigts et comprimés sous le pouce, ces petits et simples appareils laissent échapper à leur extrémité, par un trou presque imperceptible, la matière qui, dirigée par une main experte, va se transformer en personnages, en animaux, en arbres, et composera tout à l'heure des scènes ou des paysages.

A côté, vous pouvez voir les rouleuses de sucre d'orge, qui étirent le sucre cuit et le moulent en petits cylindres durs et transparents, pour l'agrément futur des écoliers et des jeunes filles. Mais n'oubliez pas l'homme aux pastilles; c'est une spécialité. L'ouvrier chargé du département des pastilles est un type qui se recommande à l'attention de l'observateur. Armé d'une main d'un poëlon au bec allongé, contenant du sucre liquide, coloré quelquefois et toujours aromatisé, de l'autre d'une lame de métal, il détache, avec une régularité mathématique, sur une feuille de papier bientôt remplie, chaque

goutte de sucre qui s'épanche et s'aligne à distance ; et, dans ce travail, qui a ses difficultés pratiques, il produit jusqu'à 25 kil. de pastilles par journée. Il est clair que cet homme, dans l'accomplissement de ses fonctions dont il est le premier à comprendre l'importance, doit contracter à la longue l'habitude de ces mouvements automatiques et saccadés étrangers à la créature vivante, et qui font songer à l'œuvre de Vaucanson.

Il est inutile de parler aussi de l'armée des femmes qui, dans la saison propice, épluchent les fruits, font le triage des roses, rangent les bonbons dans les boîtes élégantes, ou les enveloppent de papiers glacés.

Il est curieux d'observer tout ce travail dans le quartier des Lombards, qui est, pour la confiserie ordinaire, le centre du commerce des bonbons; mais dans les beaux quartiers, la fabrique a d'autres allures. La confiserie qu'on appelle bourgeoise et qui s'occupe à peu près exclusivement de la consommation parisienne, confectionne les bonbons fins et tous les produits de qualité supérieure. Elle fait ces dragées superfines qui n'ont pas d'égale ; car les dragées de Verdun, si recherchées autrefois, ne sont plus connues à Paris que de nom. La confiserie bourgeoise excelle surtout dans la confection des petits-fours et de ces mille bonbons d'office qui servent à l'ornement de la table, et se mangent avec plaisir à la fin d'un repas copieux. Ces bonbons, lorsqu'ils sont faits avec des éthers, ne sont pas toujours agréables et sans inconvénient pour la santé ; mais un confiseur du faubourg Saint-Germain a réussi, par un procédé nouveau, à extraire le plus pur arome des fruits et des plantes, et à en composer des essences dont le parfum, habilement associé à des pâtes de sucre, donne des bonbons fondants d'un goût savoureux et d'une innocuité complète.

Les produits qu'enfante l'art compliqué du confiseur sont si nombreux qu'il serait difficile de les énumérer. Nous mentionnerons seulement les principaux qui sont : les dragées de toute espèce, les bonbons de dessert fondants et à liqueur, les bonbons décorés destinés à la province, les sirops de santé et d'agrément, les confitures sèches et liquides, les pâtes de fruits pour compotes, les sucres cuits, tels que le sucre d'orge, le sucre de pommes, le sucre à la cerise et le caramel, les pastilles à tous les aromes, les marrons glacés, les pâtes pectorales à la guimauve, aux jujubes, au lichen, enfin les chocolats en tablettes, en bâtons ou en pastilles.

Ces divers objets composent, dans leur ensemble, des quantités assez importantes, dont partie est expédiée dans les départements. Le commerce du quartier des Lombards approvisionne surtout la province, qui reçoit les deux tiers de ses produits ; quant à la confiserie bourgeoise, elle travaille pour Paris, et envoie à l'extérieur le quart à peine de sa fabrication. Nous donnons au surplus, dans le tableau ci-après, l'indication approximative des quantités fabriquées et de celles qui restent dans la consommation de Paris.

TABLEAU INDIQUANT, PAR ESPÈCES, LES QUANTITÉS DE PRODUITS FABRIQUÉES PAR LES CONFISEURS DE PARIS, ET CONSOMMÉES PAR LES HABITANTS DE CETTE VILLE, EN 1854.

PRODUITS.	QUANTITÉS FABRIQUÉES	QUANTITÉS CONSOMMÉES A PARIS.	TOTAL de la CONSOMMATION DE PARIS.
	kil.	kil.	
Dragées fines..............	54,667	41,000	207,666
Dragées ordinaires.........	500,000	166,666	
Bonbons d'office superfins...	79,455	59,589	171,589
Bonbons d'office fins.......	336,000	112,000	
Bonbons décorés...........	25,714	»	»
Petits-fours................	72,833	54,625	54,625
Confitures fines............	18,500	13,875	33,875
Confitures ordinaires.......	60,000	20,000	
Fruits confits fins, marrons glacés..................	43,800	32,850	40,350
Fruits confits..............	22,500	7,500	
Pâtes pectorales fines.......	8,125	6,094	42,094
Pâtes pectorales ordinaires ..	108,000	36,000	
Chocolats superfins.........	19,818	14,864	28,197
Chocolats ordinaires........	40,000	13,333	
Produits divers fins........	16,000	12,000	20,000
Produits divers ordinaires...	24,000	8,000	
TOTAUX...........	1,429,412	598,396	598,396
	lit.	lit.	lit.
Sirops fins................	25,714	19,286	49,286
Sirops ordinaires...........	90,000	30,000	
Liqueurs fines.............	7,333	5,500	5,500
TOTAUX...........	123,047	54,786	54,786

Ainsi, l'habitant de Paris achète chaque année chez les confiseurs :

En bonbons solides..........................	598,396 kil.
En sirops et liqueurs, 54,786 litres (1) ou.......	71,057
En sorte que cet article de consommation s'applique à une quantité totale de..............	669,453 kil.

dans laquelle la part de chaque individu, de tout âge et de toutes classes, est de 635 grammes.

§ 3. — Confitures et raisinés.

Dans beaucoup de ménages, on a coutume de faire, chaque année, à l'époque de la maturité des fruits, les conserves au sucre connues sous le nom générique de confitures. Ces conserves, quand on emploie seulement le jus du fruit, s'appellent *gelées ;* lorsqu'on laisse, avec la chair ou le jus du fruit, une partie de la pulpe, la confiture prend le nom de *marmelade.*

Il est impossible, on le conçoit, d'évaluer les quantités de confitures qui entrent ainsi dans la consommation. Mais, comme ce produit est également l'objet d'une fabrication qui le place dans le commerce, pour l'usage de ceux qui ne se le procurent pas par la méthode domestique, on peut du moins apprécier, d'une manière approximative, ce qui se fabrique chez les épiciers et par quelques maisons spéciales.

Si l'on s'en rapporte aux éléments qui ont servi de base à la statistique de la Chambre de commerce, les confitures de cette origine représentaient, en 1847, une valeur de 1,162,000 fr., qui, à raison de 1 fr. 20 c. le kil., donneraient 968,333 kil. pour la production annuelle.

(1) Le poids de ces liquides a été calculé d'après leur densité moyenne : 1 kil. 315 par litre, pour les sirops à 35° (Baumé), et 1 kil. 140 pour les liqueurs (élixir de Garus).

Dans l'opinion de personnes compétentes, la confection des confitures aurait pris, depuis quelques années, une grande extension, et l'on devrait doubler aujourd'hui le chiffre de la fabrication. Mais nous croyons, nonobstant ce témoignage, que le développement qu'ont pu prendre les affaires de certaines maisons qui s'occupent de ce produit, tient plutôt à un déplacement d'industrie, qu'à une augmentation réelle dans la consommation générale. Nous maintenons donc, comme expression de la production effective, le chiffre de 968,333 kil.

Ces quantités se partagent, comme il suit, entre les diverses sortes de confitures :

Gelée de groseilles	5/10	484,167 kil.
Marmelade de prunes	2/10	193,667
— d'abricots	1/10	96,833
— de cerises	1/10	96,833
Gelée de pommes ou de coings	1/10	96,833
Total égal		968,333 kil.

Mais il faut considérer que le produit de la fabrication ne reste pas tout entier dans la consommation locale ; le commerce en expédie à l'extérieur environ trois dixièmes ; en sorte qu'on ne saurait évaluer à plus de 677,834 kil. ce qui se mange à Paris.

Il convient d'ajouter à cette quantité, indépendamment des 33,785 kil. de confitures, vendus par les confiseurs, 1,500 boîtes de confitures de Bar-le-Duc renfermant 18,000 petits pots de verre qui contiennent 2,250 kil. de fruit.

Enfin, Paris reçoit des départements du Loiret et de l'Yonne, environ 300,000 kil. de raisiné dit de Bourgogne. Ce produit commun, dont chacun connaît la composition, est consommé par le Parisien, dans une proportion que l'on peut évaluer à quatre cinquièmes.

En résumé, les confitures et raisinés qui restent dans la

consommation de Paris, composent les quantités qui suivent :

Gelées et marmelades (non compris 33,785 kil. comptés dans les produits de la confiserie).....	677,834 kil.
Confitures de Bar..........................	2,250
Raisiné de Bourgogne......................	240,000
Total........	920,084 kil.

Ce chiffre donne, pour chaque habitant, une consommation moyenne de 874 grammes.

§ 4. — Liqueurs. — Fruits confits à l'eau-de-vie. — Sirops.

1. Liqueurs.

Les distillateurs de Paris font le commerce des esprits de toutes sortes ; ils vendent ce produit, tant pour la consommation que pour l'éclairage.

On trouve chez ces industriels les eaux-de-vie de Cognac, de Montpellier, d'Armagnac et de marc ; mais ces liquides ne sont point par eux livrés aux consommateurs, tels qu'ils les reçoivent ; ils les soumettent à des opérations qui ont pour objet d'en réduire la force, par l'addition d'une certaine quantité d'eau, et de les colorer ensuite au moyen d'un caramel. La coloration toutefois n'est pas nécessaire pour l'eau-de-vie de marc.

Le rhum, le kirsch-wasser et le genièvre sont vendus sans altération. Quant aux absinthes, on les classe d'après leur qualité et leur force alcoolique. La meilleure est l'extrait d'absinthe dite absinthe suisse, provenant du midi de la France, de Lyon et de Pontarlier ; elle contient 72 à 73 p. 0/0 d'alcool. L'absinthe demi-fine renferme 55 p. 0/0 d'alcool, et l'absinthe ordinaire 49 p. 0/0 seulement. Les distillateurs tiennent aussi et fabriquent souvent, sous le nom de vermout

de Turin, un liquide apéritif consistant en vin blanc dans lequel on a fait infuser de l'absinthe.

Ces divers liquides composent ou emploient environ les douze treizièmes de tout l'alcool introduit dans Paris ; le surplus est appliqué à la fabrication des liqueurs et des fruits confits.

Les liqueurs sont un composé d'esprit parfumé, d'alcool, de sucre et d'eau. On les distingue en surfines, fines, demi-fines et ordinaires. Ce qui détermine la qualité d'une liqueur, c'est la finesse de son arome, la quantité d'alcool, la quantité et la qualité du sucre qu'elle contient ; les liqueurs communes renferment naturellement un plus grand volume d'eau, et d'un autre côté, elles ont moins de saveur. En effet, lorsqu'on distille l'esprit parfumé, on fait trois parts de l'extrait obtenu : le plus pur est destiné aux liqueurs surfines ou fines, la seconde extraction entre dans les liqueurs demi-fines, et le résidu sert pour les liqueurs ordinaires.

Les liqueurs fabriquées par les distillateurs et les épiciers se consomment en totalité dans Paris ; elles consistent surtout en anisette, cassis, curaçao, crème ou eau de noyau, de fleur d'oranger, ratafia, etc., et s'élèvent en quantité, d'après nos renseignements et nos calculs, à 1,261,730 litres, savoir :

Liqueurs surfines et fines..................	48,295	litres.
Liqueurs demi-fines........................	398,440	
Liqueurs ordinaires........................	814,995	
Total.......	1,261,730	litres.
Nous avons vu que la fabrication des confiseurs comprend en liqueurs fines...............	5,500	
Ce qui composerait une quantité totale de....	1,267,230	litres.

Mais nous ferons remarquer que ce chiffre ne peut donner une idée de toute la production ; car les confiseurs, outre les petites quantités de liqueurs fines mentionnées plus haut, fa-

briquent encore des liqueurs demi-fines, et les liquoristes font souvent eux-mêmes, au moyen de l'extrait parfumé qu'ils se procurent chez les distillateurs, les liqueurs communes qu'ils débitent.

Quoi qu'il en soit, si l'on répartit sur la population les produits dus aux distillateurs et aux épiciers, on obtient par tête une quantité de 1lit.198, qui représenterait la consommation moyenne.

2. Fruits confits à l'eau-de-vie.

A l'industrie des fabricants de liqueurs, se rattache la préparation des fruits confits à l'eau-de-vie ou à l'alcool. Après avoir choisi et épluché le fruit, on le blanchit à l'eau chaude; on le plonge ensuite trois ou quatre fois dans un bain de sucre en ébullition, puis on l'enferme dans des bocaux hermétiquement fermés, remplis par un mélange d'alcool et de sirop de sucre. On soumet surtout à cette opération les prunes de reine-Claude, les chinois et les cerises; mais on confit aussi, par le même procédé, les marrons, les abricots, les pêches, le raisin de Malaga dont on fait le verjus, les fraises, les noix, les poires et les mirabelles. Lorsque ces dernières ont été colorées avec du carmin, elles prennent le nom de prunes de Damas, de même qu'on appelle alberges, des moitiés d'abricots qui ont reçu la même teinture.

La vente des fruits confits à l'alcool a pris, dans ces dernières années, un assez grand développement; on remarque, dans plusieurs quartiers, un certain nombre de boutiques aux brillants comptoirs devant lesquels se presse la foule des consommateurs, et l'on peut y voir parfois des jeunes gens que la mode seule conduit dans ces cabarets d'un nouveau genre. Mais la concurrence que suscite toujours un succès éclatant, et le trop bas prix des produits offerts, doivent contribuer,

dans un avenir plus ou moins éloigné, à réduire l'importance de ce commerce, et par suite la consommation actuelle des fruits confits au moyen de liquides alcooliques.

Quoi qu'il en soit, voici, d'après des renseignements recueillis près de personnes compétentes, les quantités de fruits conservés à l'eau-de-vie ou à l'alcool, qui se consomment à Paris, dans le cours d'une année.

QUANTITÉS PAR ESPÈCE DE FRUITS CONFITS A L'EAU-DE-VIE, CONSOMMÉES A PARIS DANS LE COURS D'UNE ANNÉE (1854).

Espèces de fruits.	Quantités en volume.	Quantités en poids.
Prunes de reine-Claude.	170,025 litres.	337,500 kil.
Chinois	44,843	50,000
Cerises	40,094	42,500
Marrons	20,000	22,500
Abricots	16,875	18,394
Pêches	14,062	14,695
Verjus	11,860	12,275
Fraises	7,246	7,500
Noix	6,726	7,500
Poires	3,425	3,750
Mirabelles	3,394	3,750
Prunes de Damas	3,394	3,750
Alberges	2,242	2,500
TOTAUX	344,186 litres.	526,614 kil.

La préparation de ces conserves alcooliques emploie, on le comprend, des quantités considérables de fruits, qu'il n'est pas impossible d'évaluer. Nous nous bornerons à dire, pour en donner une idée, qu'une expérience faite avec soin sous nos yeux, a constaté qu'il devait entrer, dans la fabrication des fruits confits dont se régale le Parisien, 4,760,000 prunes de reine-Claude, 1,390,000 chinois, 337,500 abricots, et 640,000 marrons.

D'un autre côté, la confection des liqueurs et des fruits confits absorbe, comme nous l'avons dit, à peu près le trei-

zième des quantités d'alcool introduites, chaque année, dans la capitale. Or, d'après une moyenne prise sur les années 1851 à 1854, ces quantités ont été :

	Alcool pur.	Alcool réduit à 45 degr. cent.
De............................	61,793 hect.	137,318 hect.
La confection des liqueurs et des fruits confits en a employé.....	4,509	10,021
Il reste donc, pour tous les autres liquides alcooliques, appliqués aux usages alimentaires, pharmaceutiques et industriels........	57,284 hect.	127,297 hect.

Nous devons rappeler ici que, dans le chapitre consacré à l'alcool, nous avons, pour évaluer aussi exactement que possible, le volume des quantités appliquées aux usages alimentaires, réduit l'alcool absolu à 45 degrés centésimaux. C'est là en effet la richesse moyenne des liquides alcooliques consommés à Paris. Si les eaux-de-vie de Cognac n'ont pas moins de 58 à 60° dans l'état où elles sont livrées au commerce, elles sont toujours ramenées, par l'addition de l'eau et d'un caramel, à 45°5 (18° Cartier). Encore, s'agit-il des meilleures eaux-de-vie; quant aux eaux-de-vie communes qui composent la plus grande partie de la consommation, leur force alcoolique reste en général bien au-dessous de la moyenne que nous avons adoptée. Plusieurs échantillons de ces liquides pris chez des liquoristes ou marchands de vin de différents quartiers, et éprouvés à l'alcoomètre Gay-Lussac, ont donné seulement 36°8, 40°8 et 42°8.

La part moyenne de chaque habitant, pour les fruits confits à l'alcool, est de 0lit·327, ou de 500 grammes.

3. Sirops.

Les sirops, qui naturellement appartiennent à l'industrie du confiseur, sont fabriqués en grande partie à Paris par les dis-

tillateurs et les épiciers ; ils sont, pour ces industriels, une sorte d'accessoire de la confection des liqueurs et des fruits confits.

Ces liquides, mélangés avec l'eau, sont généralement consommés comme boisson rafraîchissante ; on s'en sert aussi quelquefois, pour édulcorer les tisanes. Les sirops les plus usuels sont ceux de groseilles, d'orgeat, de framboises, de cerises, de gomme, de guimauve, et de limon ou citron.

On estime que la préparation des sirops sortant des officines des distillateurs et des épiciers, porte annuellement sur une quantité de 761,262 litres, dont le quart est exporté dans la banlieue de Paris. Le contingent prélevé par la consommation parisienne, sur cette production totale, est donc de. 570,950 lit.

En ajoutant les sirops déjà compris dans les produits de la confiserie. 49,286

On obtient un chiffre de. . . . . 620,236 lit.

Mais il en est des sirops comme des liqueurs ; leur production a encore d'autres origines. Les pharmaciens, les droguistes, les fabricants d'eaux gazeuses et les glaciers en confectionnent également des quantités qu'il est impossible d'apprécier.

En bornant notre calcul aux quantités vendues par les distillateurs et par les épiciers fabricants (570,950 lit.), nous pouvons attribuer à chaque Parisien une part moyenne de $0^{\text{lit.}}542$.

§ 5. — Glaces et crèmes.

Les glaciers font pour les soirées des demi-glaces moulées, des demi-biscuits glacés et des mousses glacées ; pour les soirées et les dîners, des sorbets ; pour les desserts, des bombes, des fromages glacés et des châteaubriand. Pour les dîners des petites réunions, les glaciers préparent aussi les fromages à la crème fouettés ou mats, que l'on mange au dessert.

Il y a deux espèces principales de glaces : les glaces à base de crème, et celles que l'on confectionne avec le jus naturel des fruits. Les premières sont aromatisées à la vanille, au café, à la pistache et au chocolat ; pour les autres, on emploie simplement le jus de la groseille, du citron, de l'abricot, de la framboise, de la fraise, de l'ananas et de l'orange.

Les glaces à la crème sont de beaucoup préférées aux autres ; elles figurent pour les deux tiers, dans les quantités consommées ; le reste se compose de glaces aux fruits.

La consommation des glaces s'est accrue considérablement dans ces dernières années ; on l'évalue comme ci-après :

	Volume.	Poids.
Glaces à la crème......	289,351 litres.	318,286 kil.
Glaces aux fruits.......	144,675	166,376
TOTAUX.......	434,026 litres.	484,662 kil.

Avec un litre de matière, on fait dix-huit demi-glaces moulées pour soirées, ou un même nombre de sorbets. On peut juger, d'après cela, de l'immense quantité de glaces servies comme rafraîchissements dans les réunions du soir ; car les produits glacés qui figurent dans les dîners, forment la moindre partie de la consommation.

Les fromages à la crème sont, comme nous l'avons dit, fouettés ou mats. Les crémiers les préparent avec le fromage blanc dit *à la pie*, passé à travers un tamis fin. Pour un fromage à la crème, on emploie 400 gr. de fromage blanc, que l'on délaye dans 150 gr. de crème, ou pour parler plus vrai, de lait pur. La matière, mise en moule, est livrée ensuite au consommateur avec addition de 150 gr. de crème, destinée à l'opération d'un second délayage.

Les glaciers vendent ainsi environ 75,000 fromages à la crème, dont le poids total est de 52,500 kil. Les laitières en

apportent, en outre, dans la saison d'été, des quantités qui échappent à toute appréciation.

Ainsi, le glacier-crémier produit chaque année à Paris :

En glaces à la crème et aux fruits.	484,662 kil.
En fromages à la crème...........	52,500
TOTAL.......	537,162 kil.

C'est 510 gr. par chaque individu appartenant à la population parisienne.

§ 6. — Miels.

Les miels vendus à Paris sont de deux sortes : le miel blanc et le miel commun.

Le premier vient des départements de l'Eure, d'Eure-et-Loir, du Loiret et de Seine-et-Oise. Il est acheté à peu près exclusivement pour composer les médicaments ou édulcorer les tisanes. Ce n'est que par exception qu'on le mange comme aliment. Les établissements hospitaliers et les classes ouvrières, qui ne peuvent toujours se procurer le sucre en quantité suffisante, sont les principaux consommateurs de cette denrée. Les épiciers vendent le miel blanc sous le nom de miel de Narbonne.

Le miel commun est fourni par la Bretagne. On l'utilise surtout pour la confection du pain d'épice.

Il arrive à Paris, année commune :

Miel blanc.........	100,000 kil.
Miel commun......	300,000
TOTAL.......	400,000 kil.

Les quatre dixièmes de ces quantités sont réexpédiés dans les départements. La consommation de Paris se trouve ainsi réduite aux chiffres ci-après :

Miel blanc.........	60,000 kil.
Miel commun......	180,000
TOTAL.......	240,000 kil.

C'est une consommation moyenne par individu de 228 gr.

§ 7. — Prix moyens en gros du sucre et des produits sucrés.

1. Sucre.

De 1835 à 1854, le sucre de cannes ou de betteraves s'est vendu en gros aux prix moyens ci-après, applicables à la qualité ou à la sorte moyenne :

ANNÉES.	SUCRE À CASSONS.	LUMPS.	BATARDES.	VERGEOISES.
	Les 100 kil.	Les 100 kil.	Les 100 kil.	Les 100 kil.
1835..........	190 fr.	160 fr.	146 fr.	120 fr.
1840..........	170	150	145	120
1845..........	165	147	140	115
1850..........	160	145	135	115
1854..........	152	140	130	110

Pendant les mêmes années, la mélasse de sucre de cannes, et celle provenant du sucre de betteraves, ont été cotées aux prix suivants :

Années.	Mélasse de sucre de cannes.	Mélasse de sucre de betteraves.
	Les 100 kil.	Les 100 kil.
1835............	38 fr.	7 fr.
1840............	42	8
1845............	38	10
1850............	34	15
1854............	45	18

2. Confiserie.

	Le kil.
Dragées fines......................	6 fr.
Dragées ordinaires.................	2

	Le kil.
Bonbons d'office superfins	10 et 12 fr.
Bonbons d'office fins	5
Bonbons décorés	7
Petits fours	6
Confitures fines	4
Confitures ordinaires	1 fr. 50
Fruits confits, marrons glacés	4 et 6 fr.
Pâtes pectorales fines	8
Pâtes pectorales ordinaires	2 fr. 50
Chocolats superfins	5 et 6 fr.
Chocolats ordinaires	2 fr. 50
	Le litre.
Sirops fins	3 fr. 50
Sirops ordinaires	2
Liqueurs fines	6

3. Confitures et raisiné.

Nous avons indiqué ci-dessus le prix des confitures faites par les confiseurs ; voici le prix de vente, en temps ordinaire, des confitures de Bar, et de celles qui sont confectionnées par les épiciers ou par des fabricants spéciaux :

Confitures de Bar, la caisse de 12 pots de 125 gr. chacun	7 fr.
Confitures vendues par les épiciers et fabricants spéciaux, le kil	1 fr. 20

Raisiné de Bourgogne.

Années.	Les 100 kil.
1835	50 fr.
1840	45
1845	36
1850	30
1854	65

4. Liqueurs, fruits confits à l'eau-de-vie, et sirops.

Les liqueurs fabriquées par les distillateurs se vendent aux prix qui suivent :

		Le litre.
Liqueurs surfines	....	2 fr. 75
— fines	....	2 25
— demi-fines	....	1 50
— ordinaires	....	1 10

Quelques liqueurs, dont le parfum très-délicat coûte plus cher, se payent 3, 4 et même 5 fr.; tel est le marasquin.

Les fruits confits à l'eau-de-vie, soit qu'ils se débitent au comptoir, soit qu'on les livre par bocaux entiers, se vendent généralement au nombre, et non à la mesure; il n'y a d'exception à cet égard que pour les cerises et le verjus.

ESPÈCES DE FRUITS.	MODE DE VENTE.	PRIX DU DÉTAIL.	PRIX CORRESPONDANT du litre.
		cent.	fr. c.
Prunes de reine-Claude...	La pièce. (Selon la grosseur.)	10 et 15	3 50
Chinois	La pièce.	20	6 20
Marrons.................	Id.	20	6 40
Abricots................	Id.	20 et 25	4 50
Pêches..................	Id.	40	3 20
Fraises.................	3 fruits.	20	8 85
Noix....................	La pièce.	20	6 80
Poires	Id.	20 et 25	3 40
Mirabelles	2 fruits.	15	5 40
Prunes de Damas........	La pièce.	15	11 25
Alberges................	Id.	20	5 60
Cerises.................	Le litre.	»	2 50
Verjus	Id.	»	2 »

Les sirops fins faits par les confiseurs, et ceux que fabriquent les distillateurs valent en moyenne :

		Le litre.
Les sirops fins	....	3 fr. 50
Les autres sirops	....	2 »

5. Glaces et crèmes.

	Le cent.
Demi-glaces moulées...........	30 fr.
Demi-biscuits glacés...........	35
Sorbets assortis................	30
Mousses glacées................	30

Les fromages glacés, les bombes, les châteaubriand, sont payés selon le volume.

Fromages à la crème fouettés ou mats, le fromage. 75 cent.

6. Miels.

	Le kilog.
Miel blanc................	1 fr. 20 à 1 fr. 40
Miel de Bretagne..........	» 50 à » 75

CHAPITRE VIII.

LE CAFÉ, LE CHOCOLAT ET LE THÉ.

§ 1. — Café.

Parmi les boissons alimentaires sucrées, le café, sans contredit, se place au premier rang. Lorsque le fruit du caféier est de bonne qualité, qu'il a été torréfié, moulu et infusé convenablement, il donne une liqueur légère, aromatique, d'une saveur agréable, dont les propriétés modérément stimulantes conviennent à beaucoup de personnes, surtout dans les pays où l'on ne fait point usage de vin. Édulcoré avec le sucre, le café est un breuvage que l'on prend ordinairement à la fin du dîner; associé au lait, il forme la base du déjeuner des femmes, des enfants et de tous ceux qui, dans leur premier repas, cherchent une réparation peu substantielle.

L'usage du café a été introduit à Paris, vers le milieu du XVII[e] siècle, par le voyageur Thévenot. Un ambassadeur ottoman, Soliman-Aga, contribua à le mettre à la mode en 1669; mais ce ne fut qu'en 1672 qu'on ouvrit dans la capitale des cafés publics, semblables à ceux qui existaient alors à Constantinople. Le premier café parisien fut établi à la foire Saint-Germain, et peu de temps après on fonda le café Procope, dans le voisinage de la Comédie-Française. Là se réunirent à l'envi une foule d'écrivains, et parmi eux des plus célèbres; ce fut le noyau d'un centre renommé de discussions et de causeries littéraires et philosophiques. L'exemple fut contagieux : bientôt on compta à Paris un grand nombre d'autres établissements analogues, où accoururent les hommes

appelés par l'attrait d'un plaisir favori, comme les joueurs d'échecs et de domino, les fumeurs, et les buveurs de bière. Vraisemblablement, ces maisons d'un nouveau genre, prenant une faveur de plus en plus marquée, contribuèrent beaucoup à répandre l'usage de la délicieuse infusion.

Presque tout le café qui autrefois se consommait à Paris était tiré de nos colonies; les cafés Martinique et Bourbon ont été longtemps les seuls qui, avec quelques parties de cafés étrangers des mêmes régions et de petites quantités de café Moka, servissent à composer la boisson aromatique devenue chère aux Parisiens. Mais la consommation venant à s'accroître, on eut recours aux cafés de l'Inde. Aujourd'hui les cafés de Java, Macassar, Padang, Samarang et Ceylan ont fait invasion dans la consommation française; d'un prix moins élevé que les cafés de nos colonies, ils les ont remplacés, dans une certaine mesure, avec avantage. Ces cafés ne fournissent pas moins des sept dixièmes de ce qui est nécessaire à la consommation de Paris. Les cafés de Saint-Domingue et du Brésil composent deux autres dixièmes; la Martinique, Bourbon et la Guadeloupe nous expédient le surplus. Quant au véritable café Moka, il n'en vient à Paris que des quantités à peine appréciables.

On n'a point de données certaines sur l'importance de la consommation du café dans la capitale. Paris étant, pour cette denrée, un grand et actif entrepôt, reçoit incessamment des cargaisons considérables de cafés, que le commerce réexporte en partie par minimes chargements, dans un rayon très-étendu. Pendant une année entière, du 1er juin 1831 au 31 mai 1832, il est entré à Paris 4,352,447 kil.; mais depuis cette époque, peu favorable d'ailleurs aux développements des consommations alimentaires, l'approvisionnement a dû s'augmenter, sous la double influence des accroissements de popu-

lation et de l'extension du bien-être. Nous croyons qu'on ne saurait aujourd'hui porter à moins de 7 à 8 millions de kil., les arrivages de cafés. Sur cette quantité, il doit rester environ 3,000,000 kil. dans la consommation locale. En effet, l'enquête faite par la Chambre de commerce en 1847, a constaté qu'il se brûlait alors à Paris, tant chez les marchands spéciaux que par les soins des épiciers, 2,548,535 kil. de cafés de toutes sortes. Ces quantités représentent assez exactement la vente faite à l'habitant de Paris, mais non sa consommation entière, car il est un certain nombre de consommateurs qui achètent le café non brûlé, et le torréfient eux-mêmes. Dans cette catégorie de consommateurs exceptionnels, il faut ranger la plupart des établissements publics connus sous le nom de cafés. Aussi croyons-nous qu'on peut, sans exagération, ajouter aux quantités déterminées par l'enquête de la Chambre de commerce, 451,465 kil., pour tenir compte de ce qui est vendu par les détaillants avant la torréfaction. D'après cette base, la consommation parisienne en cafés, serait bien, comme nous l'avons dit, d'environ 3,000,000 k. (1), correspondant annuellement, pour chaque Parisien, à 2 k., 848. Ces quantités comprennent, bien entendu, non-seulement ce qui est employé comme breuvage, et pour aromatiser et colorer le lait, mais encore ce qui sert à composer les essences destinées aux crèmes et aux glaces (2).

(1) La perte de poids que fait subir la torréfaction au café vert en grains, est d'environ un cinquième, soit 200 gr. par kil.; la quantité de 3,000,000 kil. de cafés torréfiés, représente donc 3,666,666 kil. de cafés verts.

(2) Nous avons calculé que l'ouvrière qui déjeune tous les matins d'une tasse de café au lait, emploie économiquement chaque jour, pour aromatiser et colorer son lait, une grande cuillerée à bouche d'infusion noire, composée de 3/4 de café et de 1/4 de chicorée, et qu'ainsi elle consomme par an, au moins 1 kil. de café torréfié. Mais

Mais le café ne se consomme pas toujours à l'état pur. Dans les temps de cherté, comme ceux du blocus continental, cette denrée avait atteint un prix si élevé, qu'on essaya de la remplacer par des produits indigènes, tels que la racine de chicorée sauvage et le gland de chêne torréfiés. Quoique l'on se soit empressé, au retour de la paix, d'abandonner l'usage de ces substances sans saveur, on a continué depuis, par mesure d'économie et aussi par habitude, à se servir de la poudre ou de la semoule de chicorée, en la mêlant au café au moment de l'infusion. Ce mélange, essentiellement nuisible aux qualités aromatiques du café, ne présente d'autre avantage, que celui de colorer le liquide et d'en augmenter la quantité. S'il est conforme à la nature des choses que, dans les familles peu aisées, on recoure à des méthodes dont l'économie est le but, on doit s'étonner du préjugé qui porte à les pratiquer, ceux-là mêmes à qui leur fortune permettrait le luxe du café pur.

C'est surtout pour le café au lait, que l'on additionne le café, de poudre de chicorée. Dans la période déjà citée, du 1er juin 1831 au 31 mai 1832, alors qu'il était arrivé à Paris 4,352,447 kil. de café, les introductions de chicorée s'étaient élevées à 941,769 kil.; c'est, comme on le voit, le quart environ de l'approvisionnement en café. Cette proportion, observée dans les quantités respectives des deux substances, doit être peu éloignée de la vérité. Il résulte en effet de nos recherches, que la préparation du mélange, tel qu'on le pratique dans un grand nombre de ménages, admet la chicorée

la consommation individuelle est quatre ou cinq fois plus considérable, tant pour les personnes aisées, qui peuvent consacrer plus de ressources à leur alimentation, que pour les individus qui, soit chez eux, soit dans les cafés, boivent comme agrément le café noir. L'évaluation à 2 k., 848 de la consommation moyenne annuelle de chaque Parisien, paraîtra donc exactement établie.

pour un huitième au minimum, et le plus souvent pour un cinquième ou même un quart. Si l'on suppose que les deux tiers des 3,000,000 kil. de café qui sont consommés à Paris, servent à composer la liqueur que l'on mêle au lait, et si l'on adopte comme base moyenne, le sixième environ du poids ainsi réduit, on devra en conclure que la quantité de chicorée employée à ces mélanges, n'est point inférieure à 333,334 kil. C'est 316 gr. par tête d'habitant.

§ 2. — Chocolat.

Le bon chocolat est celui dans lequel on fait entrer, par égale portion, une pâte composée d'amandes de cacao soigneusement triées, torréfiées et broyées, et du sucre blanc pulvérisé. Ainsi préparé, le chocolat est un aliment très-nourrissant, facilement digestible et d'un parfum éminemment agréable. On augmente ses qualités utiles et attrayantes, en l'aromatisant avec la cannelle ou la vanille, et en employant des cacaos supérieurs, dont on force un peu la proportion, dans leur mélange avec la poudre de sucre.

Il y a peu de temps encore, l'usage du chocolat était peu répandu ; mais depuis dix ans, on a sensiblement amélioré la fabrication de ce produit alimentaire, en introduisant dans les usines des moteurs plus puissants et des machines qui mélangent et broient, avec plus de perfection, les substances qui le composent. La publicité donnée à ces améliorations, le soin qu'on a pris de faire connaître les préparations falsifiées ou imparfaites, et par-dessus tout, l'abaissement des prix résultant de l'emploi de nouveaux modes de fabrication, ont puissamment contribué au développement de la consommation de ce salutaire aliment.

Paris est le lieu où la fabrication du chocolat a été le plus perfectionnée. C'est Paris surtout qui fournit à la province les

chocolats les plus fins comme les chocolats à bon marché, et les chocolats composés ou médicamenteux, inventés pour l'agrément ou le bien-être des consommateurs.

Sur les 5 à 7 millions de kilogrammes qui forment la consommation de toute la France, Paris, sans compter les environs de cette ville, n'en fabrique pas moins de 1,700,000 kilogrammes. Les Parisiens, dont on connaît le goût prononcé pour les aliments légers et aromatiques, consomment environ 1,000,000 kil. de chocolats de diverses qualités. On estime que dans ces quantités, le chocolat moyen figure pour moitié ou trois sixièmes, le chocolat commun pour deux sixièmes, et le chocolat fin pour un sixième seulement.

Convertis en rations individuelles, les chocolats de toutes sortes, consommés à Paris, représentent 24 millions de déjeuners ; mais des quantités notables de ce produit se mangent à la main, en bâtons, en pastilles ou même en tablettes, ou servent à faire des crèmes pour les desserts et la pâtisserie. En tenant compte de toutes les applications alimentaires, la consommation parisienne représente par année 949 gr. pour chaque habitant.

La fabrication du chocolat à Paris absorbe environ 850,000 kil. de cacao de diverses qualités, non compris ce qui est employé à la confection des bonbons et des produits pharmaceutiques. Ces quantités se réduisent à 500,000 kil., si l'on ne considère que la consommation du Parisien.

§ 3. — Thé.

Les tableaux du commerce extérieur, publiés par l'administration des douanes, montrent que les importations de thés en France deviennent plus considérables, et que la consommation de cette substance est en voie d'accroissement. On ne saurait toutefois compter sur une grande extension de l'usage

du thé, dans un pays où le vin est presque toujours abondant et à bas prix.

C'est principalement à Paris et dans les grandes villes, que l'augmentation de la consommation du thé se fait remarquer. Des voyages plus ou moins fréquents en Angleterre, ont appris aux Parisiens à faire un usage habituel de ce végétal, et aujourd'hui, dans beaucoup de familles, on prend le thé le matin pour le déjeuner, et le soir pour aider à la digestion.

Le thé de bonne qualité mélangé convenablement et infusé à point dans l'eau bouillante, donne en effet un liquide d'un jaune limpide et doré, puissamment aromatique et qui, par sa saveur distinguée, aussi bien que par ses propriétés toniques, plaît surtout, dans notre pays, aux individus adonnés aux professions intellectuelles : chez ces personnes, l'usage du thé pris avec modération produit dans l'être physique une légère stimulation également favorable aux fonctions de deux organes qui ont entre eux une étroite relation, l'estomac et le cerveau. Mais si l'habitude de l'infusion du thé a ses avantages, elle a aussi des inconvénients ; car il est peu d'hommes engagés dans une suite de travaux absorbants et continus, qui puissent, dans leur hygiène journalière, se passer de ce digestif : ce qui est pour les autres un breuvage de pur agrément, devient pour eux un adjuvant nécessaire.

Les thés importés en France viennent de la Chine et de Java. Ces derniers toutefois sont en bien faible quantité, puisqu'ils ne concourent à l'approvisionnement que dans la proportion de 2 pour 0/0. Quant aux thés qui alimentent la consommation parisienne, ils sont presque entièrement de provenance chinoise. On peut en évaluer la quantité à environ 40,000 kil. qui se répartissent, comme il suit, entre les différentes espèces :

Thés noirs.

	Kil.	
Souchong (seaou-chung, sorte petite et rare).	18,000	28,500 kil.
Congo (koong-foo, travail, assiduité, persévérance)	5,000	
Pekoe (ou pak-ho, duvet blanc ou pointes blanches)	3,500	
Pekoe orange (à cause de ses feuilles de couleur jaune orangée)	1,500	
Pouchong (paou-chung ou padrea)	500	

Thés verts.

Hyson (he-chun, heureuse fleur du printemps)	4,000	10,700 kil.
Tonkay (tun-ke, qui croît sur le bord d'un ruisseau)	1,800	
Impérial (hyson trié, en plus gros grains que le thé poudre à canon)	1,500	
Hyson-schoulaug (variété du hyson de première qualité)	1,200	
Hyson-skin (feuilles de rebut)	1,200	
Poudre à canon (chou-cha, thé perlé)	1,000	
Total		39,200 kil.

La couleur noire ou verte du thé tient au mode de préparation; les feuilles cueillies sur une même tige sont affectées indifféremment à la confection des deux sortes. Les qualités diverses du thé dépendent de la provenance, de l'exposition de l'arbre, et par-dessus tout du choix des feuilles et du moment de la cueillette.

Dans les quantités consommmés à Paris, le thé noir figure pour les trois quarts. Ce thé, moins stimulant que le vert, et pourtant très-aromatique, lorsqu'il est de bonne qualité, est naturellement préféré par les consommateurs; ceux-ci, pour la plupart, le prennent sans aucun mélange de thé vert.

Les quantités exprimées plus haut représentent, pour

chaque habitant, une consommation moyenne bien minime, puisqu'elle ne dépasse point 37 gr. pour l'année. Mais il faut observer, que si l'usage du thé est pratiqué par un certain nombre de Parisiens, une portion notable de l'approvisionnement de la capitale, est consommée par les familles anglaises de passage à Paris, ou par les ouvriers anglais attachés aux chemins de fer ou aux grandes usines. Ces derniers, habitués aux fortes infusions, sont les principaux consommateurs du thé vert commun, hyson-skin, que son prix modéré rend plus accessible. C'est aussi la sorte que les épiciers vendent par pincées aux pauvres gens qui accidentellement cherchent dans le thé, un spécifique contre les indigestions.

§ 4. — Prix moyens du café, du chocolat et du thé.

1. Café.

Cafés de l'Inde	220 à 250 fr. les 100 kil.
Cafés Moka, Martinique et Bourbon	260 à 290

Dans les diverses sortes de cafés, on rencontre des parties dont le prix atteint le taux maximum, et d'autres qui ne valent que le prix minimum.

A ces prix il faut ajouter, pour la torréfaction, un cinquième environ du prix du café vert. Ce supplément, qui varie de 70 à 80 cent. par kil., représente à la fois la perte de poids, la valeur du combustible et la main-d'œuvre.

2. Chocolat.

La valeur du chocolat varie selon la composition et la qualité du produit. On trouve dans le commerce des chocolats depuis 80 c. jusqu'à 3 fr. le demi-kil. Mais le prix moyen des chocolats qui se consomment à Paris est de 1 fr. 50 cent. le demi-kil. en gros, et 2 fr. au détail.

Les chocolats vendus en pastilles sont cotés en gros 25 cent. par demi-kil., au-dessus du prix des chocolats en tablettes.

Pour les chocolats en billes ou bâtons, il faut ajouter également un supplément de prix variant de 10 à 30 cent. le demi-kilogr.

Il n'est peut-être pas inutile de compléter ce qui est relatif aux prix des chocolats, par ceux des cacaos de diverses qualités.

	1852	1853	1854	1855
	Le kil.	Le kil.	Le kil.	Le kil.
	fr.	fr.	fr.	fr.
Cacao Martinique, dit des Iles	» »	» »	» »	1 60
Cacao Trinité (selon la qualité)	» »	» »	» »	1 50 à 1 80
Cacao Guayaquil	» »	» »	» »	1 65 à 2 »
Cacao Maragnan	1 50	1 60	1 65	1 85
Cacao caraque ordinaire.	2 75	2 70	2 70	2 70
Cacao caraque fin	3 25	3 20	3 20	3 10

3. Thés.

Thés noirs.

	Le kil.
Souchong, 4 sortes	5 f. 50 à 6 f. 6 f. 25 à 7 f. 7 f. à 8 f. 8 f. 50 à 10 f. 50
Congo, 2 sortes	5 f. à 5 f. 50 6 f. à 7 f. 50.
Pekoe, 2 sortes	10 f. 50 à 12 f. 50 13 f. à 18 f.
Pekoe orange, 1 sorte	5 f. 50 à 8 f.
Pouchong, 1 sorte (1)	4 f. 50 à 10 f.

Thés verts.

	Le kil.
Hyson, 2 sortes	7 f. 25 à 8 f. 50 9 f. à 11 f.
Tonkay, 1 sorte	5 f. 25 à 7 f.
Impérial, 1 sorte	7 f. 50 à 11 f.
Hyson schoulang, 1 sorte.	10 f. 50 à 16 f.

(1) Les thés Pouchong de la qualité inférieure, sont simplement des thés de Java; c'est ce qui en explique le bas prix.

	Le kil.
Hyson-skin, 1 sorte.....	4 f. 75 à 6 f. 50
Poudre à canon, 1 sorte..	7 f. à 11 f. 50

Le prix moyen général des différentes sortes de thés noirs et verts, est de 7 fr. 80 cent. le kil.

CHAPITRE IX.

LES FRUITS.

§ 1. — Fruits de primeur.

Avant de nous occuper des arrivages qui composent l'approvisionnement annuel en fruits de toute espèce, nous devons parler des primeurs. L'art de les obtenir, alors que la nature est partout endormie, et que la terre est attristée encore par la présence des frimas, a fait, depuis trente ans, des progrès vraiment merveilleux. Sur des couches abritées par des serres chauffées au feu ou à l'eau bouillante, les fraises, les raisins, les pêches, les cerises, les framboises et les figues naissent, se développent, se colorent et peuvent être cueillis, bien avant l'époque fixée par l'ordre des saisons, pour leur maturité. Ce genre de culture savante a reçu un remarquable élan de l'emploi d'un nouveau mode de production de la chaleur artificielle : le thermosiphon entretient une température régulière dans toute la zone chauffée, et par son action plus égale, assez semblable à celle de la nature, il mûrit insensiblement le fruit, et contribue à lui donner plus de goût. C'est par ces moyens perfectionnés, que l'on cultive aux environs de Paris, avec un incontestable succès, un fruit délicieux des régions tropicales, l'ananas, dont Bernardin de Saint-Pierre a dit : « L'ananas est le plus beau des fruits par les mailles de sa cuirasse, par son panache peint en pourpre et par son odeur de violette. Les fraises unies au citron donnent une

idée de sa chair, dont le suc a besoin d'être adouci par le sucre, pour être moins indigéste ; son écorce a un goût poivré qui peut-être en est le correctif. »

Il y a en quelque sorte deux saisons dans la culture forcée. Dans la première, on obtient ce qu'on appelle les hautes primeurs ; dans la seconde, qui se prolonge jusqu'à l'époque des arrivages du Midi et des premières récoltes de pleine terre, se produisent les fruits désignés simplement comme primeurs.

Les fraises de primeur arrivent à maturité du 15 février au 20 juin. On vend alors ces produits rares, dans de petits pots à fleur en grès, dont le nombre est annuellement d'environ 150,000. Les fraises anglaises viennent les premières ; chaque petit pot contient 5 à 6 de ces fruits. La fraise plus petite des quatre saisons ou des Alpes mûrit ensuite ; le petit pot dans lequel on la livre peut en contenir de 22 à 25. La saison des primeurs se clôt par les fraises moyennes de diverses variétés ; on compte dans chaque pot à ce moment de 7 à 8 fruits. En général, un pot de fraises de primeur rapporte au producteur 1 fr. en moyenne ; mais le prix des premières fraises atteint souvent 1 fr. la pièce. Un tiers des quantités indiquées plus haut peut être considéré comme hautes primeurs.

La première récolte du raisin se fait vers le 25 mars ; de ce moment jusqu'à la fin de juin, les jardiniers primeuristes produisent 500 kil. de raisin, principalement de chasselas, qu'ils ne vendent pas moins de 24 fr. le kil. On a vu, à la fin de mars, alors qu'une neige tardive couvrait la terre, de beaux plants de chasselas étaler, sous les serres, leurs grappes jaunes aux grains transparents. De la fin de juin au 15 août, époque ordinaire des arrivages du Midi, les mêmes horticulteurs récoltent 750 kil. de raisin, du prix de 16 fr. l'un.

Les pêches, les cerises, les framboises et les figues s'ob-

tiennent aussi par la culture forcée, mais en faibles quantités.

La culture de l'ananas est l'objet de beaucoup de soins aux environs de Paris; les serres des primeuristes des communes limitrophes, celles de Montreuil, Meudon et Versailles, donnent les ananas les plus savoureux; elles en livrent au commerce environ 3,000 dont le prix moyen est de 10 fr. Dans l'hiver, lorsque ce fruit de luxe est rare, le prix s'en élève à des taux excessifs.

On comprend qu'il soit difficile d'évaluer en poids tous les fruits de primeur qui entrent dans la consommation, par quantités pour ainsi dire insaisissables. Toutefois, si l'on porte pour les fraises, les cerises, les pêches, les figues et les framboises un chiffre un peu hasardé, on peut avoir quelque idée de ce que la culture des fruits de primeur de Paris ou des environs, fournit à la consommation de la capitale :

1° 150,000 pots de fraises; cerises, pêches, figues et framboises	1,500 kil.
2° Raisin	1,250
3° 3,000 ananas des serres des environs de Paris (1), du poids moyen de 620 gr.	1,860
Total	4,610 kil.

§ 2. — Fruits de saison.

Paris est, pour les fruits de saison de toute espèce, un centre d'approvisionnement et de consommation, dont l'attraction se fait sentir jusqu'aux extrémités du territoire, depuis surtout que la locomotion à vapeur, en se multipliant dans toutes les directions, a créé des moyens de transport puissants et rapides.

En effet, les environs de Paris ne sont plus comme autre-

(1) Les ananas de la Havane et du Brésil et les ananas conservés en boîte, seront comptés plus loin.

fois en possession de fournir aux Parisiens à peu près exclusivement, tous les fruits nécessaires à leur subsistance ; les nouvelles voies de communication ont changé complétement les conditions de notre approvisionnement. Aujourd'hui le Midi, qui ne nous envoyait ses fruits, que lorsque ceux des départements voisins ne venaient pas encore sur les marchés parisiens, nous les expédie en abondance, et d'autres contrées moins favorisées sous le rapport du climat, trouvent avantage à faire à leur tour des expéditions de fruits vers la capitale. Il n'est point douteux que ces facilités, en donnant au rayon de l'approvisionnement une étendue presque illimitée, n'aient contribué à augmenter la consommation d'une manière sensible.

Ce que nous avons à dire des quantités qui composent les arrivages, et qui atteignent à ce moment des proportions dont peu de personnes se font une idée, doit être précédé de quelques notions sur les provenances. Pour que ces renseignements eussent toute la précision désirable, nous avons eu soin de les résumer, sous une forme synoptique, dans un tableau où les fruits ont été classés, selon l'ordre observé plus loin au tableau des quantités.

On remarquera qu'à l'exception des lieux connus par leurs cultures spéciales, nous avons désigné les pays de provenances, soit par le nom des régions auxquelles ils appartiennent, soit par celui des villes où se centralisent les apports et d'où se font les envois. Est-il nécessaire de faire observer, par exemple, que les territoires de Bordeaux, Angers, Montauban, etc., ne sauraient produire tous les fruits attribués à ces villes, et que les provenances indiquées sous leur nom, viennent en réalité d'autres pays compris dans leur rayon d'approvisionnement ?

TABLEAU INDIQUANT LES PROVENANCES DES FRUITS DE SAISON DE TOUTE ESPÈCE QUI APPROVISIONNENT PARIS (1855).

ESPÈCES.	PROVENANCES.
Pommes	Environs de Paris. Picardie, Auvergne, Angers, Saumur, Bordeaux.
Poires	Environs de Paris. Picardie, Auvergne, Bordeaux, Châtellerault, Saumur, Tours, Nantes, Angers, Le Mans.
Prunes	Environs de Paris. Lyon, Nîmes, Avignon, Perpignan, Bordeaux, Angers, Châtellerault, Tours, Nantes, Orléans.
Pêches	Montreuil et environs de Paris. Picardie, pour les pêches de vigne; Nîmes, Avignon, Perpignan, Bordeaux, Clermont, Saumur, Angers.
Abricots	Montreuil et environs de Paris. Seine-et-Oise, Bourgogne, Bordeaux, Tonneins, Clermont, Saumur, Angers, Lyon, Marseille.
Raisin	Pour le chasselas : environs de Paris (Thomery notamment), Nîmes, Avignon, Saint-Péray, Montpellier, Montauban, Bordeaux. Pour les raisins communs : environs de Paris, Angers, Saumur, Châtellerault, Orléans, Tours.
Fraises	Environs de Paris : Sceaux, Fontenay-aux-Roses, Belleville, etc.; Orléans, Bordeaux, Avignon, Angers, Plougastel.
Cerises	Environs de Paris. La Bourgogne, Marseille, Béziers, Perpignan, Bordeaux.
Guignes, Bigarreaux, Merises et Alises	Environs de Paris. Bordeaux, Béziers, Perpignan.
Groseilles, Cassis et Framboises	Environs de Paris. Orléans, Lyon.
Figues	Seine-et-Oise, notamment le canton d'Argenteuil; Orléans, Marseille, Nîmes, Bordeaux.
Ananas frais	Havane et Brésil.
Nèfles et Cormes	Environs de Paris. Angers, Bordeaux, Perpignan, Nîmes.
Noix vertes	Environs de Paris. Picardie, Saumur, Angers, Le Mans, Châtellerault.
Noix sèches	Environs de Paris. Bourgogne, Picardie et Périgord.
Noisettes vertes	Environs de Paris. Picardie, Bordeaux, Marseille.
Amandes vertes	Environs de Paris. Nîmes, Montpellier, Montauban, Bordeaux, Marseille, Béziers.
Marrons et Chataignes	Châteauroux, La Châtre, Culan, Saint-Amand, — Montrond, Lyon, Le Luc (Var), Bretagne, Périgord.

Ce tableau a été dressé en partie, d'après les indications recueillies par les agents de la vente des fruits à la criée ; bien que ce service n'en soit encore qu'à ses commencements, il a pu constater déjà, qu'à l'heure qu'il est, le Midi vient faire concurrence aux départements voisins de Paris, pour la fourniture de tous les fruits sans exception. Grâce à ce concours, le Parisien qui ne peut se procurer les produits rares et chers, dus à la culture forcée, peut manger, dès avant l'époque ordinaire de la récolte dans notre région, les fruits que le soleil du Midi mûrit plus tôt, et qui sont pour lui de véritables primeurs, quoique le moment où ils peuvent être cueillis n'ait pas été avancé par des moyens artificiels.

Mais lorsque les arrivages des environs de Paris commencent, ceux des pays méridionaux ne cessent pas ; les approvisionneurs trouvent encore avantage à faire des envois sur nos marchés. Nous avons vu dans la gare du chemin de fer de Paris à Bordeaux, de grandes quantités de pommes venues en vrague à pleins wagons, que l'on transbordait à Ivry dans des bateaux, pour être mis en vente au marché du port de la Grève ; il nous a paru surprenant que ces fruits communs de peu de valeur, apportés de plus de cent lieues, pussent supporter de tels frais de transport et de manipulation. Ce fait semble indiquer que le problème du transport économique des matières alimentaires sera résolu, lorsque le commerce aura su organiser, sur toutes les lignes, des envois importants et réguliers, et lorsque les administrations de chemins de fer elles-mêmes auront amélioré cette partie un peu négligée de leur service.

A l'égard des provenances du Midi, il faut dire que tous les fruits originaires de ce pays, n'ont point la finesse et l'arome qui distinguent certains fruits des environs de la capitale. Les fruits du Midi sont peu juteux et très-charnus. Ainsi la pêche

que les Méridionaux prisent tant, est loin de valoir notre pêche de Montreuil ; celle-ci est tendre, fine et savoureuse, tandis que la pêche du Midi est dure, non fondante, et présente l'embarras d'un noyau toujours adhérent. Il en est de même des raisins de Montauban ; leur peau est épaisse et ferme, les pepins y abondent, et, s'ils sont plus sucrés, ils le cèdent de beaucoup pour la saveur au raisin de Fontainebleau, alors même que ce fruit est obtenu par la culture forcée. Des personnes intelligentes qui s'occupent avec succès du commerce des denrées alimentaires, prétendent qu'en général les fruits du Midi, compactes et fermes de chair, conviennent surtout pour les compotes. Mais la préférence donnée aux fruits de choix de notre région, n'est permise qu'à ceux qui se préoccupent plus de l'excellence que du prix des objets. En tous cas, ce n'est pas un mince avantage pour la consommation parisienne, que cette extension du rayon d'approvisionnement, à l'égard d'un produit dont la bonne qualité est incontestable, et qui sera plus recherché, même dans les classes riches, lorsque l'habitude de le consommer en temps normal, l'aura fait mieux apprécier.

Il n'existe de renseignements un peu positifs sur les quantités de fruits destinés à la consommation de Paris que pour ceux qui nous arrivent par eau ; les autres apports, à l'exception de ceux vendus à la criée, ne sont l'objet d'aucune constatation. Mais nous devons à l'amicale obligeance de l'inspecteur général des marchés, et à l'expérience d'employés laborieux placés sous ses ordres, de précieux renseignements sur tous les arrivages qui approvisionnent les halles centrales et les marchés de quartier ; après les avoir discutés et coordonnés, nous les avons soumis à des calculs dont les résultats ont été consignés dans le tableau qu'on va lire :

TABLEAU INDIQUANT, PAR ESPÈCE, LES QUANTITÉS DE FRUITS CONSOMMÉES A PARIS DANS LE COURS D'UNE ANNÉE (1853).

ESPÈCES.		QUANTITÉS par ESPÈCE.	TOTAL des QUANTITÉS.	CONSOMMATION MOYENNE PAR TÊTE.	
				Par an.	Par jour.
		kil.	kil.	kil.	gr.
Pommes.	Arrivages par terre.	106,447,500	112,296,017	106,617	292,10
	Idem en paniers....	3,432,160			
	Idem en vrague....	2,416,357			
Poires...	Arrivages par terre.	149,924,250	150,223,006	142,627	390,75
	Idem par eau......	298,756			
Prunes..	Reine-Claude......	40,698,000	117,809,310	111,851	306,44
	Monsieur..........	33,926,400			
	Mirabelle..........	30,872,910			
	Couache et Sainte-Catherine........	12,312,000			
Pêches (y compris Brugnons)..		92,450	92,450	0,088	»
Abricots....................		4,185,000	4,185,000	3,975	10,89
Raisins.....................		4,500,000	4,500,000	4,272	11,70
Fraises.....................		9,360,000	9,360,000	8,887	24,34
Cerises.....................		12,619,800	14,281,800	13,560	37,17
Guignes, Bigarreaux, Merises et Alises....................		1,662,000			
Groseilles et Cassis...........		8,650,000	10,000,000	9,494	26,04
Framboises..................		1,350,000			
Figues.....................		3,280,000	3,280,000	3,114	8,56
Ananas frais (2,000 environ)....		1,240	1,240	0,001	»
Nèfles et Cormes............		150,000	150,000	0,143	0,39
Noix vertes.................		630,000	630,000	0,598	1,64
Noix sèches................		25,000	25,000	0,024	»
Noisettes vertes.............		5,000	5,000	0,005	»
Amandes vertes..............		10,000	10,000	0,009	»
Marrons et Châtaignes........		650,000	650,000	0,617	1,69
TOTAUX.......		....	427,498,823	405,880	1k.,112

Ces chiffres exigent quelques explications : nous ferons observer d'abord que les arrivages s'appliquant aux trois principaux articles, ont été réduits d'un vingtième pour tenir compte de ce qui s'expédie hors Paris ; les résultats indiqués

pour les pommes, les poires et les prunes, représentent donc les quantités livrées à la consommation parisienne. Pour ces trois espèces de fruits en grande partie, et pour les autres sortes en totalité, les marchés de la banlieue reçoivent directement leur approvisionnement des lieux de production. Il n'y a d'exception à cet égard que pour les marrons et châtaignes, et pour les noix sèches. Les marrons et châtaignes font l'objet d'un commerce assez important ; les chargements que les pays producteurs dirigent sur Paris, ne s'élèvent pas annuellement à moins de 1,900,000 kil. Mais le tiers de ces quantités est exporté en Belgique et en Angleterre, un autre tiers est vendu dans les départements voisins de la capitale, et le surplus (650,000 kil. environ) reste dans la consommation de Paris. Quant aux noix sèches qui sont mises en vente dans les marchés, ou qui sont apportées chez les marchands, elles se mangent principalement aux barrières ou dans les communes limitrophes, et l'on estime que, sur les 150,000 kil. qui composent les arrivages, le Parisien n'en consomme pas plus de 25,000 kil.

A l'égard du raisin, nous ne pouvions, pour en évaluer la consommation, nous baser sur les introductions des années exceptionnelles que nous venons de traverser ; nous avons adopté une quantité moyenne ressortant des apports qui se font à Paris dans les temps de récolte normale.

Nous ne nous dissimulons pas que quelques personnes pourront être frappées de l'importance des quantités indiquées au tableau qui précède, comme l'expression de la consommation parisienne ; nous en avons été surpris nous-même. Il ne nous a pas échappé que les apports bornés seulement aux pommes et aux poires, supposent, à raison de 15 fruits par kil. en moyenne, une consommation annuelle par habitant de 1,599 fruits pour les premières, de 2,139 pour les se-

condes, et que, d'un autre côté, le calcul des quantités de fruits de toute espèce attribue à chaque habitant une part de 405 kil. par an, et de $1^{kil.}$,112 par jour. Mais ces chiffres, quelque considérables qu'ils soient, ne paraîtront avoir rien d'excessif, si l'on considère que la fabrication du cidre fait à l'intérieur avec des fruits achetés sur les marchés de Paris, absorbe de grandes quantités de pommes ; que les prunes, les abricots, les cerises, les groseilles et le cassis sont employés à la confection des confitures ou des conserves à l'alcool et au sucre, qui sont consommées en partie à l'extérieur ; qu'enfin la plupart de ces fruits entrent largement dans la composition de la pâtisserie. Il ne faut pas oublier non plus que, dans toutes les classes de la population, on peut constater une énorme consommation de fruits communs ; il n'est point de ménages d'ouvriers ou même de familles bourgeoises de modeste aisance, où, dans la saison favorable, l'on ne fasse plusieurs repas avec des fruits. Nous ne parlons point des quantités considérables de poires et de pommes, qu'en dehors de l'usage alimentaire, les habitants mangent comme rafraîchissement, ni de celles de produits d'inférieure qualité, qui s'écoulent par la vente au tas.

Ajoutons que l'épluchage de tous les fruits et la distraction des noyaux dans les fruits de plusieurs espèces, entraînent un déchet qui en réduit notablement le volume et le poids.

Il est d'ailleurs incontestable que les fruits ne sauraient être regardés comme aliments, que lorsqu'ils sont associés à d'autres substances. En effet, ils ne contiennent qu'un peu de mucilage sucré, de l'albumine végétale et une petite partie d'huile essentielle, qui donne à chaque espèce et à chaque variété, l'arome qui les distingue ; tout le surplus est sans valeur alimentaire. On n'a point coutume de se préoccuper du poids de la substance, lorsque l'on évalue les quantités d'eau

naturelle que chaque individu peut boire dans le cours d'une année. Or les fruits ne sont, pour leur plus forte partie, que de l'eau à l'état solide, et lorsqu'on leur assigne une place parmi les aliments, on ne saurait perdre de vue leur composition chimique. Si l'on a égard à toutes ces circonstances, on ne trouvera rien d'exagéré dans les chiffres de notre tableau.

En terminant ce qui est relatif aux fruits de saison, nous ne devons pas omettre de parler des fruits d'automne, que des soins assidus permettent de conserver pendant toute la durée de l'hiver. De même que Paris consomme les produits les plus rares de la culture de primeur, il reçoit des diverses contrées, pendant les mois rigoureux de l'année, les plus beaux fruits réservés pour les tables somptueuses. Ces produits d'arrière-saison, lorsque la récolte en est peu abondante et qu'ils appartiennent aux meilleures espèces, sont aussi précieux que les primeurs elles-mêmes. On sert ainsi dans les dîners de luxe, arrangées dans des corbeilles qui font l'ornement de la table, les poires de Saint-Germain, les poires de doyenné, le beurré d'Arenbert, les crassanes, les duchesses. On dispose encore en corbeilles de dessert, les poires de catillac, de bon-chrétien et les belles angevines ; leur aspect permet de les présenter sur la table, mais elles ne sont bonnes que cuites. On fait des compotes avec les poires de martin-sec et de rousselet. Les plus beaux de ces fruits atteignent quelquefois le prix de 3 à 4 fr. la pièce.

Les pommes de calville colorées et les pommes d'api figurent également dans les desserts ; les premières valent en février de 75 cent. à 1 fr. 50 la pièce, selon leur qualité et leur apparence ; les autres se payent de 1 fr. 50 à 2 fr. 40 la douzaine. On conserve, en outre, pour les desserts la reinette de Canada ; ce fruit est d'excellente qualité et de bon

aspect ; toutefois c'est à défaut des pommes de calville, qu'on le sert sur les tables qui sont l'objet de quelque recherche.

Les raisins préférés pour les desserts sont les raisins de Fontainebleau ; mais ceux de Montauban se gardent mieux. Pendant l'hiver, les raisins frais du Midi se vendent jusqu'à 10 et 12 fr. le demi-kil.

Il n'est point possible, on le conçoit, d'évaluer les quantités de fruits de choix conservés, qui se consomment dans l'arrière-saison ; nous n'avons voulu qu'appeler l'attention du lecteur sur cette partie des arrivages.

§ 3. — Oranges et citrons. — Ananas.

La pomme d'or de l'oranger est un fruit qui ne vient à maturité que dans les pays à climat chaud. L'Espagne, le Portugal, l'Italie, l'Algérie et le midi de la France produisent de bonnes oranges ; mais on ne saurait assigner à ces fruits d'origines diverses, le même rang pour la qualité.

L'orange fine est lourde à la main ; sa peau doit être lisse et d'une couleur égale. Ces qualités tiennent sans doute au sol et au climat ; mais elles dépendent aussi de la culture intelligente. Les soins donnés, sous ce rapport, aux orangers par les producteurs espagnols, ont jusqu'à présent assuré la préférence du commerce aux provenances de Valence et de Séville. L'orange de Blidah et des pays de la ligne de l'Atlas, est aussi de qualité supérieure ; mais elle n'a pas été suffisamment perfectionnée par la culture, et malgré des importations qui vont s'accroissant depuis plusieurs années, elle ne jouit pas encore de la faveur que l'avenir lui promet. Nous connaissons à peine en France l'excellente orange de Saint-Michel ; le Portugal l'expédie presque exclusivement en Angleterre. Il en est de même de l'orange de Messine et de Palerme qui se vend surtout en Belgique. Mais nous consommons à

Paris, après les sortes dont nous venons de parler, les oranges de Naples (Sorrente), et des parties de l'Italie plus rapprochées de nous. Les oranges indigènes, celles de la Provence, forment la qualité inférieure de ces fruits de luxe. Quant aux petites oranges de Malte, connues sous le nom de Mandarines, et que l'on a adoptées à Paris comme fruit de dessert, la quantité en est si minime, qu'il est à peine nécessaire d'en faire mention.

Les pays qui produisent les meilleures oranges nous donnent aussi les bons citrons. Valence, Naples, Messine et le nord de l'Italie (Menton, Nice, Monaco et Vintimille) nous envoient ceux de ces fruits qui alimentent la consommation parisienne.

Mais il en est des oranges et des citrons comme de la plupart des produits comestibles : Paris ne consomme pas tout ce qu'il reçoit. Le commerce de cette ville réexpédie dans les départements du Nord, et du côté du Midi, dans un rayon de 40 lieues, une partie de ses approvisionnements ; les besoins de la consommation parisienne n'en absorbent guère que six dixièmes.

A Paris, on applique les oranges et les citrons à une foule d'usages alimentaires. L'orange de bonne qualité, lorsqu'elle est mûre à point, est agréable à manger à la main, avec ou sans sucre. On en fait, sous le nom d'orangeade, une boisson rafraîchissante, quelquefois salutaire aux malades. Coupée au couteau en tranches cylindriques, et assaisonnée de sucre et de bonne eau-de-vie, elle forme une compote de dessert assez appréciée. Les pâtissiers composent, avec des quartiers d'oranges et d'autres fruits agglutinés par des glacis ou des *filés* de sucre savamment travaillés, ces fragiles édifices qu'ils nomment *pièces montées*, et dont on décore la table au dessert, dans certains dîners nombreux. Les confiseurs et les gla-

ciers préparent aussi, comme rafraîchissement de soirées, des quartiers d'oranges enveloppés d'un glacis de sucre transparent. Mais l'orange commune est le cadeau populaire du jour de l'an. C'est vers cette époque que l'on peut sentir dans les salles de spectacle des boulevards, le parfum de l'orange mangée en famille, mêlé à l'odeur moins agréable et plus pénétrante de la pomme.

Le citron joue un rôle aussi varié et plus utile dans l'alimentation. Non-seulement on en fait des sirops et des breuvages rafraîchissants appelés limonades, mais encore on se sert du jus de ce fruit comme condiment, dans une foule de préparations culinaires.

La vente des oranges commence chaque année en décembre ; mais la forte consommation en a lieu du 15 janvier au 15 juin. Il résulte de renseignements recueillis près des personnes les mieux informées, que cette consommation bornée à Paris absorbe les quantités indiquées ci-après :

QUANTITÉS D'ORANGES CONSOMMÉES A PARIS DANS LE COURS D'UNE ANNÉE (1854).

PROVENANCES.	NOMBRE de CAISSES.	POIDS MOYEN de CHAQUE CAISSE.	POIDS TOTAL par ESPÈCE.
		kil.	kil.
Valence	20,000	60	1,200,000
Séville	2,000	55	110,000
Provence	2,000	40	80,000
Naples	1,500	55	82,500
Portugal	1,000	55	55,000
TOTAUX	26,500		1,527,500

Le dernier chiffre est celui du poids brut ; si l'on veut

obtenir la quantité nette, il faut en déduire 12 kil. par caisse pour la tare et le déchet, soit 318,000 kil., représentant à peu près 6,057 caisses. Il reste donc pour la consommation, un produit net de 20,443 caisses, ou 1,209,500 kil. Chaque caisse contenant environ 240 fruits, on peut dire qu'il se consomme à Paris 4,906,320 oranges.

La consommation des citrons n'a pas la même importance, ni comme quantité ni comme valeur.

QUANTITÉS DE CITRONS CONSOMMÉES A PARIS DANS LE COURS D'UNE ANNÉE (1854).

PROVENANCES.	NOMBRE de CAISSES.	POIDS MOYEN de CHAQUE CAISSE.	POIDS TOTAL par ESPÈCE.
		kil.	kil.
Messine................	4,000	50	200,000
Italie (Menton, Nice, Monaco, Vintimille)......	3,500	50	175,000
Naples (Sorrente).......	2,500	60	150,000
Valence...............	500	60	30,000
TOTAUX....	10,500		555,000

Comme pour les oranges, il convient de déduire, pour tare et déchet, 12 kil. par caisse, soit 126,000 kil., correspondant à environ 2,290 caisses. Le nombre des caisses se trouve ainsi réduit à 8,210 et le poids total à 429,000 kil. Une caisse renferme de 400 à 420 fruits ; on peut en conséquence évaluer à 3,366,100 le nombre des citrons consommés.

D'après ces chiffres, la consommation annuelle du Parisien en oranges et citrons serait en moyenne :

Pour les oranges, de	1 kil. 148	ou	4 à 5 fruits.
Pour les citrons, de	» 407	ou	» 3

Indépendamment des oranges et des citrons, il arrive à Paris d'autres fruits originaires des mêmes pays, comme des cédrats et des poncires; on fait de l'écorce de ces fruits des confitures sèches. On remarque aussi sur quelques tables, quand la récolte en est abondante dans le Midi, le fruit du grenadier. Mais les grenades de cette provenance sont sans saveur; les bonnes grenades viennent d'Espagne et de Malte.

Enfin Paris reçoit annuellement de la Havane et du Brésil 2,000 ananas au moins, cueillis verts et qui achèvent de mûrir en route. Ces fruits, de qualité inférieure, sont employés ordinairement pour la confection des glaces, des gelées et des bonbons, dans lesquels le jus d'ananas entre comme arome. Ces quantités sont distinctes des ananas qui sortent des serres de nos meilleurs jardiniers primeuristes des environs de Paris, et de ceux qui arrivent de la Martinique à l'état de conserves. Ils composent, à raison de 780 grammes l'un, une quantité de 1,400 kil.

§ 4. — Fruits secs.

Le commerce des fruits secs comprend les prunes de diverses sortes, les figues, les raisins secs, les amandes et les noisettes, les poires et les pommes tapées, les pistolles et brignolles, les fruits glacés, les pâtes d'abricots et les dattes.

Les prunes qui entrent dans la consommation de Paris sont les prunes d'ente, de Lot-et-Garonne. Ces prunes tirent leur nom des arbres greffés qui les produisent. Le même département et celui du Tarn donnent les prunes communes dites de Bordeaux, venues sur des sujets non greffés, et qui, à cause de leur acidité, ne trouvent pas leur écoulement à Paris.

Lorsque la récolte de la prune d'ente vient à manquer ou ne fournit que des produits insuffisants, le commerce pourvoit aux besoins, au moyen des prunes rouges d'Indre-et-Loire et

de la Sarthe, des prunes de Tours, qui, en temps ordinaire, viennent peu à Paris, et des prunes de Lorraine dites couaches.

Parmi les prunes sèches, il faut mentionner aussi les prunes noires de Saint-Julien (Maine-et-Loire), que les herboristes vendent sous le nom de prunes à médecine. C'est aussi l'espèce que les pâtissiers darioleurs emploient dans la confection des chaussons.

Les variétés de figues sont encore plus nombreuses. Les meilleures figues de table sont, sans contredit, les figues de Smyrne; elles nous arrivent par l'Angleterre et la Hollande, et le haut prix de ce fruit de luxe en restreint la consommation. Mais les figues de Provence, dites Marseillaises, qui se récoltent aux environs d'Ollioules, et que l'on vend en petites caisses, sont également de qualité supérieure; elles sont fines de peau et d'un goût excellent. Les figues de même provenance désignées dans le commerce sous les dénominations ci-après : Roquevaire, Mantegmes, Peloises, Bellones, ne sont autre chose que le rebut de la première sorte; on les expédie en cabas de jonc.

Les figues de Naples appartiennent à la qualité intermédiaire; mais c'est un fruit médiocre dont la consommation ne se développe pas.

La sorte la plus abondante est la figue de Portugal, que fournit la province des Algarves. Dans les années ordinaires, ce fruit est assez bon, et il paraît préféré aux figues communes de la Provence, puisqu'il forme la plus grande partie de l'approvisionnement. Les figues de Portugal arrivent également en cabas de jonc.

Parmi les raisins secs, ceux de Malaga tiennent le premier rang. C'est la sorte qui se consomme surtout dans la capitale. Le Var produit également des raisins de table; mais ces fruits ont la peau dure et sont peu sucrés, ce qui explique la

faveur restreinte dont ils jouissent ; ils se vendent surtout pour la confection des boissons. Depuis que le vin nous fait défaut, la vente des raisins pour boisson a pris de grands développements à Paris. Voilà près de trois ans que dans les classes ouvrières, et même dans beaucoup de familles de la classe moyenne, on fait usage d'une boisson sucrée que l'on fabrique avec des raisins secs communs, noirs ou blonds, rehaussés par une addition de genièvre (1). La confection de cette boisson, d'un goût passable, n'emploie pas moins de 3,000,000 kil. de raisins secs, que le commerce tire chaque année de la Turquie, de la Grèce, du Portugal et d'Espagne.

Les amandes sont de plusieurs sortes et qualités. Les premières sont des fruits de table ; elles sont connues dans le commerce sous le nom d'amandes à la princesse et d'amandes à la dame ; elles nous viennent de la Provence. Cette contrée donne également les amandes dures, que l'on casse pour en avoir le fruit, et qui s'emploient pour les sirops et la pâtisserie. Il y a les amandes flots et les sortes ordinaires. Lorsque la récolte en Provence n'est pas suffisamment abondante, le commerce fait venir cette sorte d'Espagne, de Mayorque et de Sicile.

C'est encore la Provence qui nous expédie les plus belles noisettes, celles dites de l'Acadière, que l'on fait figurer sur la table avec le raisin sec, la figue et l'amande, sous la dénomination de quatre mendiants. Viennent ensuite les noisettes du Piémont, égales pour la qualité, mais plus petites ; celles du Languedoc, plus chargées de bois et moins régulières de grosseur. Les plus ordinaires sont celles de Naples et de Sicile, qui se crient dans les rues.

(1) Avec 10 kil. de raisin et un demi-kil. de genièvre, on fait 100 litres d'une boisson, que l'on peut boire après douze jours de fermentation. Chaque litre revient de 6 à 8 centimes.

Le département de Maine-et-Loire partage avec celui de la Sarthe la production des poires tapées. Celles qui viennent de Saumur sont d'une qualité supérieure : elles sont glacées ou passées au sucre. Les poires du Mans sont plus communes ou moins bien préparées.

Les pommes tapées viennent des départements de Maine-et-Loire et d'Indre-et-Loire. La fabrication et les arrivages de ces fruits dépendent, on le conçoit, de l'abondance plus ou moins grande de la récolte annuelle.

Les pistolles et brignolles sont des fruits que l'on fabrique ou que l'on prépare avec un petit pruneau dépouillé de sa peau et de son noyau ; on les tire de Digne (Basses-Alpes). La consommation en est stationnaire et d'ailleurs peu importante, comme on le verra plus loin.

Dans cette énumération des fruits secs, nous ne devons pas omettre les fruits glacés du Midi et les pâtes d'abricots et de coings. On les prépare à Marseille, Apt, Carpentras et Clermont. Les fruits glacés sont un produit nouveau qu'on a mis à la mode et dont la consommation augmente chaque année.

Enfin il arrive également à Paris, de Tunis ou de l'Algérie, quelques caisses de dattes ; mais il faut dire que ce fruit exotique est peu apprécié dans la capitale.

Le tableau ci-après qui résume les quantités, distingue la consommation ordinaire de la consommation accidentelle ; celle-ci ne s'applique qu'aux prunes qui remplacent la prune d'ente dans les années de mauvaise récolte, ainsi qu'aux raisins avec lesquels, depuis quelque temps, on fait des boissons destinées à tenir lieu de vin.

TABLEAU INDICATIF DES QUANTITÉS DE FRUITS SECS DE TOUTE ESPÈCE CONSOMMÉES A PARIS, DANS UNE ANNÉE ORDINAIRE (1854).

ESPÈCES DE FRUITS.	QUANTITÉS.	TOTAUX PAR ESPÈCE.
Consommation ordinaire.	kil.	kil.
Prunes d'ente	1,900,000	1,920,000
Prunes noires ou de Saint-Julien (Maine-et-Loire)	20,000	
Figues de Smyrne	25,000	700,000
Figues de Marseille	100,000	
Figues de Roquevaire, etc	30,000	
Figues de Naples	30,000	
Figues de Portugal	515,000	
Raisins de Malaga	280,000	290,000
Raisins du Var	10,000	
Amandes de table. à la princesse	100,000	247,000
Amandes de table. à la dame	25,000	
Amandes cassées. flots	7,000	
Amandes cassées. sortes ordinaires	115,000	
Noisettes de l'Acadière et du Piémont	80,000	160,000
Noisettes de Naples et de Sicile	80,000	
Poires tapées de Saumur	60,000	120,000
Poires tapées du Mans	60,000	
Pommes tapées de Maine-et-Loire	200,000	400,000
Pommes tapées d'Indre-et-Loire	200,000	
Pistolles	8,000	10,000
Brignolles	2,000	
Fruits glacés du Midi, pâtes d'abricots	100,000	100,000
Dattes	5,000	5,000
TOTAL de la consommation ordinaire		3,952,000
Consommation accidentelle.		
En cas de disette de prunes d'ente. Prunes rouges	550,000	1,020,000
En cas de disette de prunes d'ente. Prunes de Tours	170,000	
En cas de disette de prunes d'ente. Prunes de Lorraine	300,000	
Raisins secs pour boisson	3,000,000	3,000,000
TOTAL de la consommation accidentelle		4,020,000

Le chiffre de 3,952,000 kil., applicable à la consommation

ordinaire du Parisien en fruits secs, donne pour chaque habitant une moyenne annuelle de 3$^{kil.}$,752.

§ 5. — Conserves de fruits.

On peut ranger dans les conserves de fruits toutes les confitures sèches ou liquides qui appartiennent à l'industrie du confiseur : les marmelades, les gelées, les fruits glacés au sucre, les fruits en bouteilles pour compotes, etc.; les fruits conservés à l'eau-de-vie, généralement tous les fruits secs. Ces produits alimentaires ont trouvé leur place dans les chapitres qui précèdent, et nous n'avons plus qu'à les mentionner ici.

Mais il nous reste à parler des conserves d'ananas et d'olives. Il a été déjà question des ananas dans la partie consacrée aux fruits frais; quant aux olives, bien qu'elles puissent être considérées comme condiments, il nous a semblé que leur emploi principal devait les faire classer parmi les fruits conservés.

On évalue à 10,000 environ le nombre des boîtes d'ananas que Paris reçoit chaque année de Saint-Pierre (Martinique). Chaque boîte contient un fruit du poids de 1 kil.; les arrivages portent donc sur 10,000 kil. Les conserves d'ananas servent surtout pour les compotes.

Les olives qui se consomment à Paris viennent de Gignac, de Nîmes et d'Aix; on les conserve dans la saumure. Elles sont de deux espèces : les olives dites Lucques et Picholines, qui sont des fruits de table, et les olives dites Amellan et Verdales, qui trouvent leur emploi dans la cuisine. Les quantités consommées à Paris s'élèvent approximativement à 54,000 kil. savoir :

Olives de table (lucques, picholines).....	6,000 kil.
Olives pour la cuisine (amellan, verdales).	48,000
TOTAL ÉGAL.........	54,000 kil.

Le calcul de la consommation moyenne donnerait pour les olives 51 gr. par tête et par an.

§ 6. — Résumé de la consommation en fruits de toute espèce.

D'après les détails qui précèdent, on voit que la consommation générale des fruits de toutes sortes, porte à Paris sur les quantités suivantes :

1° Fruits de primeur.........	2,750	16,010 kil.
2° Ananas frais et conservés..	13,260	
3° Fruits de saison de toute espèce.....		427,498,823
4° Fruits secs.......................		3,952,000
5° Olives...........................		54,000
Total...........		431,520,833 kil.

La part moyenne de chaque habitant dans ces quantités est de 409$^{kil.}$,699 par année, et de 1$^{kil.}$,122 par jour. Si ce n'est pas la consommation la plus substantielle du Parisien, c'est du moins sa plus forte consommation en volume et en poids.

§ 7. — Prix moyens en gros des fruits de toute espèce.

1. Fruits de primeur.

Fraises ; le petit pot contenant quelques fruits.	1 fr.
Raisin, première récolte, le kil...............	24
Raisin, deuxième récolte, le kil..............	16
Ananas des environs de Paris, la pièce........	10

2. Fruits de saison.

Dans les fruits, on compte des espèces et des variétés nombreuses ; dans les variétés mêmes, on opère un choix qui influe considérablement sur les prix. D'un autre côté, les quantités sur lesquelles s'établit l'unité de prix ne sont pas moins variables. Il en résulte une réelle impossibilité de dresser, par le calcul des prix extrêmes, des mercuriales qui méritent con-

fiance. Nous avons donc renoncé à indiquer les prix de vente, d'après les mercuriales de l'administration, qui nous ont paru, pour cette partie de l'approvisionnement, donner en quelques points des résultats invraisemblables.

Les prix au kilogramme qu'on lira ci-après, ont été fixés avec le concours des agents des marchés, après des informations soigneusement recueillies :

	Le kil.		Le kil.
Pommes	» fr. 20	Figues	» fr. 40
Poires	» 15	Nèfles et cormes	» 15
Prunes	» 15	Noix vertes	» 22
Pêches	» 30	Noix sèches (Bourgogne et Picardie)	» 22
Abricots	» 25	Noix sèches (Périgord)	» 42
Raisin	» 60	Noisettes vertes	» 30
Fraises	» 40	Amandes vertes	» 30
Cerises	» 30	Marrons et châtaignes	» 30
Guignes, bigarreaux, merises et alises	» 28	Ananas de la Havane et du Brésil, la pièce	3 à 5 f.
Groseilles et cassis	» 24		
Framboises et mûres	» 26		

3. Oranges et citrons.

Le prix en gros des oranges est d'environ 40 fr. la caisse, en moyenne. Chaque fruit, déduction faite du déchet, revient donc à 15 ou 16 cent.

Les citrons valent également en moyenne 36 fr. la caisse ; ce qui fait ressortir le prix de chaque citron à un peu moins de 10 cent.

4. Fruits secs.

			fr.	c.		fr.	c.
Prunes	d'ente	le kil.	»	90	à	1	»
	rouges	—	»	25	à	»	30
	de Tours	—	»	90	»	»	»
	de Lorraine	—	»	55	à	»	65
	de Saint-Julien	—	»	45	à	»	50

		fr.	c.		fr.	c.
Figues	de Smyrne	1	40	à	1	50
	de Marseille	1	20	à	»	»
	de Roquevaire, etc	»	55	à	»	60
	de Naples	»	70	à	»	80
	de Portugal	»	55	à	»	65
Raisins	de Malaga	1	40	à	1	50
	du Var	»	75	à	»	80
	pour boisson	»	50	à	»	»
Amandes de table	à la princesse	1	90	à	2	»
	à la dame	1	15	à	1	20
Amandes cassées	flots	2	60	à	3	»
	sortes ordinaires	1	60	à	1	65
Noisettes	de l'Acadière et du Piémont / de Naples et de Sicile	1	05	à	1	40
Poires tapées	de Saumur	»	90	à	1	10
	du Mans	»	55	à	»	70
Pommes tapées	de Maine-et-Loire	»	60	à	»	70
	d'Indre-et-Loire	»	45	à	»	55
Pistolles		1	80	à	2	20
Brignolles		1	30	à	1	60
Fruits glacés du Midi et pâtes d'abricots		3	50	à	4	»
Dattes		1	80	à	2	»

5. Conserves de fruits.

Ananas de la Martinique conservés en boîtes. Chaque boîte	5 fr.	»
Olives de table (Lucques, picholines), le kil.	1	50
Olives pour la cuisine (amellan, verdales)	1	25

CHAPITRE X.

LES LÉGUMES.

§ 1. — Légumes de primeur.

Dans le chapitre consacré aux fruits, nous avons montré que l'art avait su en quelque sorte vaincre la nature, et contraindre les arbres à donner des récoltes, à l'époque même fixée par la loi climatérique pour le sommeil de la végétation. Ce qui peut se faire pour les fruits, se réalise plus aisément encore et plus tôt pour les légumes. C'est à la culture forcée que l'on doit les légumes nouveaux qui, pendant les rigueurs de l'hiver et sans aucune interruption, figurent dans le menu des dîners d'apparat de la société parisienne. Les jardiniers primeuristes fournissent d'abord l'asperge verte qui commence en octobre, et peut être considérée comme primeur jusqu'à la fin de mars. Un peu après, en novembre, apparaît l'asperge blanche, dont la culture exceptionnelle se continue jusqu'aux premiers jours d'avril. Les haricots verts sont haute primeur du 10 février au 30 mars; de cette époque aux premiers jours de juin, moment des premières récoltes de pleine terre, ce légume est regardé comme simple primeur. Les haricots en grains ou flageolets se produisent, comme primeur, du 1er mai au 15 juillet. Quant à la culture forcée des petits pois, elle est aujourd'hui à peu près abandonnée par les primeuristes, le consommateur n'établissant d'ordinaire aucune différence, entre les pois de primeur frais cueillis

et ceux qui ont voyagé. Les premiers petits pois nous arrivent maintenant de l'Algérie (1), puis de Marseille, Bordeaux et Tours.

On obtient aussi par la culture forcée, sous châssis, sous cloche ou simplement sur couche chaude, divers autres légumes comme le melon, le concombre, le choux-fleur, la romaine et la chicorée, la carotte, le radis rose, etc. Les moyens artificiels employés pour la production hâtive de ces végétaux, avancent généralement d'un à deux mois, le moment où ils peuvent être livrés à la consommation.

Nous ne saurions entreprendre d'évaluer les quantités auxquelles peut s'élever la production des légumes dus à la culture forcée. Les jardiniers les plus habiles qui s'occupent des primeurs de luxe, estiment que Paris peut consommer pendant l'hiver :

15,480 kil.	environ d'asperges blanches, formant 5,160 bottes, du poids de 3 kil. et du prix moyen de 12 fr. la botte ; le prix de la botte s'élève quelquefois à 30 fr.
400 kil.	de haricots verts, se vendant 20 fr. le kil., en moyenne, jusqu'à la fin de mars, et 10 fr. seulement après cette époque.
425 kil.	de haricots en grains ou flageolets, du prix de 4 fr. le kil., ou 10 fr. le litre.
16,305 kil.	

Quant aux quantités d'asperges vertes récoltées pendant l'hiver, elles sont complétement inconnues.

Mais il ne s'agit ici que des primeurs de luxe, sorties des jardins de quelques hommes spéciaux qui appliquent leur art aux produits exceptionnels d'un prix toujours élevé. Après eux, viennent les jardiniers maraîchers de Paris et des environs ; s'ils ont recours dans leur pratique journalière à des

(1) On peut manger à Paris des petits pois venant de l'Algérie, dans la seconde quinzaine de janvier.

méthodes moins perfectionnées, c'est à eux que l'on doit, indépendamment de quelques primeurs de choix, les grandes masses de légumes hâtifs qui approvisionnent les halles. Ces légumes ont été cultivés sous châssis, sous cloche et sur couche, ou sont venus en pleine terre, dans des terrains fortement fumés et soigneusement arrosés.

On ne possède aucune donnée sur les quantités de produits de diverses sortes, que ces cultivateurs peuvent apporter sur les marchés de Paris; nous dirons seulement que, dans la nouvelle enceinte des fortifications, il n'y a pas moins de 1,378 hectares ainsi cultivés en marais. Cette étendue forme à peu près 1,800 jardins où l'on peut compter 360,000 panneaux de châssis et 2,160,000 cloches. 9,000 personnes travaillent à la culture de ces jardins; 1,700 chevaux sont employés pour le jeu des appareils hydrauliques, ainsi que pour le transport des produits. La dépense annuelle des fumiers et engrais atteint le chiffre de 1,810,000 fr. La recette provenant de la vente des légumes, et qui représente le loyer des terrains, les frais d'exploitation et les bénéfices de l'industrie, ne s'élève pas à moins de 13,500,000 fr. (1).

La production plus ou moins hâtive des marais de Paris, se confond naturellement avec celle des jardins et terres des environs de cette ville, et même des contrées plus éloignées, qui prennent part maintenant à l'approvisionnement de la capitale. Les effets de cette concurrence, rendue plus active et plus redoutable par l'achèvement du réseau des chemins de fer, la transformation successive des marais en terrains propres à bâtir, tendent à la suppression complète des cultures maraîchères dans l'enceinte des fortifications. On doit donc

(1) Nous empruntons ces détails au *Manuel de la culture maraîchère de Paris*, par MM. Moreau et Daverne, in-8, 1854. Cet ouvrage a été couronné par la Société impériale et centrale d'agriculture.

s'attendre à voir bientôt disparaître du sol parisien une industrie intéressante qui, pliant docilement ses tentes devant les progrès de la population, n'a jamais interrompu son rôle si utile dans l'approvisionnement de la capitale ; mais aujourd'hui il est clair qu'elle lutte péniblement contre les envahissements de l'extérieur, et qu'elle accomplit avec résignation sa dernière étape.

§ 2. — Légumes frais et de saison.

Pour établir quelque clarté dans la nomenclature assez compliquée des légumes de toutes sortes qui se consomment à Paris, nous avons classé ces végétaux d'après l'importance des arrivages. Parmi les gros légumes, les pommes de terre tiennent le premier rang à Paris, comme dans le reste de la France ; elles sont partout le plus utile auxiliaire des céréales pour la nourriture des populations. « Ces racines cuites dans l'eau ou sous la cendre, et assaisonnées de quelques grains de sel, dit Parmentier, sont une sorte de pain tout fait, que la Providence présente aux hommes, qui n'a besoin d'aucuns secours de l'art, pour devenir un aliment très-digestible et très-nourrissant. » Après le précieux tubercule, les gros légumes dont il se fait une large consommation, sont les choux, les carottes, les navets, les panais, les poireaux et la salade de toute espèce.

Sous la dénomination de légumes divers, nous désignons les oignons, les choux-fleurs, les choux de Bruxelles, les asperges, les artichauts, l'oseille, les épinards, la chicorée, les salsifis, les petites raves, les radis roses et les radis noirs, le cresson, le céleri, les cardons et les champignons.

Les légumes en cosses ou écossés comprennent les pois, les fèves, les haricots verts et les haricots blancs.

Les cucurbitacées sont les melons, les potirons, les concombres, les cornichons, les tomates et les aubergines.

Enfin, parmi les herbes et plantes pour assaisonnements, nous classons le persil, le cerfeuil, l'ail, les échalottes, la ciboule, la civette, le thym, le laurier, l'estragon, le poivre long, le pourpier, la pimprenelle et les betteraves.

Dans le tableau qui suit, nous indiquons à la fois les quantités de légumes arrivant tant à la halle que sur les marchés forains de quartier, et consommées chaque année à Paris, leurs provenances, ainsi que le mode de vente en usage.

TABLEAU INDIQUANT LES ESPÈCES, QUANTITÉS ET PROVENANCES DES LÉGUMES CONSOMMÉS A PARIS DANS LE COURS D'UNE ANNÉE (1853).

ESPÈCES.	QUANTITÉS PAR ESPÈCE. Bases de l'évaluation.	QUANTITÉS PAR ESPÈCE. Poids.	QUANTITÉS par CATÉGORIE.	PROVENANCES.
Gros légumes.				
Pommes de terre..	387,268 hectol., du poids de 69 kil....	kil. 26,031,492		Neuilly, Bonneuil, La Celle, Gonesse, Quincy en Brie, la Sologne, Lyon.
Choux............	7,881,000 têtes, du poids de 260 kil. les 100 têtes.....	20,490,600		Marais de Paris et de la banlieue, notamment Les Vertus (Aubervilliers), Pantin, Gonesse, Croissy, Versailles.
Carottes..........	8,059,200 bottes, du poids de 255 kil. les 100 bottes....	20,550,960		Paris et banlieue. Seine-et-Oise (Croissy, Montesson), Oise.
Navets............	1,489,200 bottes, du poids de 260 kil. les 100 bottes....	3,871,920	kil. 90,815,972	Mêmes provenances que les choux.
Panais	496,400 bottes, du poids de 250 kil. les 100 bottes...	1,241,000		Banlieue de Paris, notamment Les Vertus.
Poireaux	Le paquet de 6 kil. contenant 13 petites bottes, ou la botte de 2 kil....	12,600,000		Paris et banlieue. Seine-et-Oise (Croissy, Misère).
Salade (de toute espèce)............	»	6,050,000		Paris et banlieue.
Légumes divers.				
Oignons..........	Se vendent à la botte et à l'hectolitre....	3,024,000		Mêmes provenances que les choux.
Choux-fleurs......	Se vendent à la tête.	2,475,000		Paris et banlieue. Roscoff (Finistère).
	A reporter...	5,499,000	90,815,972	

ESPÈCES.	QUANTITÉS PAR ESPÈCE. Bases de l'évaluation.	Poids.	QUANTITÉS par CATÉGORIE.	PROVENANCES.
	Légumes divers. (Suite.)			
	Report........	kil. 5,499,000	kil. 90,815,972	
Choux de Bruxelles.	Se vendent au litre (le litre pèse 450 gr.).	126,720		Montreuil.
Asperges.........	Se vendent à la botte.	3,600,000		Paris et banlieue. Montmorency, Saint-Denis, Meaux, Orléans.
Artichauts........	Se vendent au cent ou à la botte.....	2,365,200		Environs de Paris. Les Vertus, Versailles, Compiègne, Senlis, Noyon, Roscoff, Marseille, Montpellier, Montauban, Bordeaux, Béziers, Angers, Algérie.
Oseille...........	2,160,000 paquets, du poids de 3 à 4 kil.............	7,560,000		Paris et banlieue. Montreuil.
Epinards	262,000 paquets, du poids de 1 à 2 kil.	394,200		Paris et banlieue.
Chicorée..........	Se vend au cent....	2,190,000	25,464,070	Paris et banlieue. Versailles, Meaux.
Salsifis...........	Se vendent à la botte.	259,200		Environs de Paris. Saint-Denis, Meaux.
Raves (petites)....	Se vendent à la botte.	12,000		Paris et banlieue.
Radis roses.......	Se vendent à la botte, contenant 5 petites bottes...........	432,000		Paris et banlieue.
Radis noirs.......	Se vendent à la pièce.	438,000		Paris et banlieue.
Cresson..........	2,320,000 bottes, du poids de 250 gr...	580,000		Pont-Sainte-Maxence, Senlis, environs d'Ecouen.
Céleri............	La botte, contenant 6 pieds..........	1,440,000		Paris et banlieue. Meaux.
Cardons..........	Se vendent à la pièce.	90,000		Paris et banlieue.
Champignons	1,911,000 maniveaux, du poids de 250 gr., contenant de 12 à 15 champignons...	477,750		Environs de Paris.
		A reporter.........	116,280,042	

ESPÈCES.	QUANTITÉS PAR ESPÈCE. Bases de l'évaluation.	Poids.	QUANTITÉS par CATÉGORIE.	PROVENANCES.
Légumes en cosses ou écossés.				
	Report....	....	kil. 116,280,042	
Pois.............	302,041 sacs, du poids brut de 55 k., rendant par sac 27 lit. ou 15kil.,500. Soit en poids net...	kil. 4,077,553		Environs de Paris, principalement Seine-et-Oise. Bordeaux, Angoulême, Poitiers, La Rochelle, Châtellerault, Angers, Nantes, Saumur, Tours, Blois et Orléans, Marseille, Montpellier, Bayonne, Algérie.
Fèves............	6,687 sacs, du poids brut de 75 kil., rendant par sac 55 lit. et demi ou 35 kil. Poids net.........	220,661		Environs de Paris, notamment Seine-et-Oise. Lagny, Meaux.
Haricots verts.....	75,344 sacs, du poids de 45 kil.	3,390,480	11,601,074	Paris et banlieue. Marseille, Perpignan, Bordeaux.
Haricots blancs (en cosses).	159,000 sacs, du poids brut de 50 k., rendant par sac 37 lit. ou 18kil.,500. Poids net.........	2,941,500		Mêmes provenances.
Haricots blancs (écossés).	7,192 sacs, du poids de 100 kil........ 6,292 cliches (paniers carrés), du poids de 40 kil ...	970,880		Mêmes provenances.
Cucurbitacées.				
Melons...........	312,000, du poids moyen de 2kil.,500.	780,000		Paris et banlieue.
Potirons...........	105,600, du poids de 25 kil............	2,640,000		Environs de Paris.
Concombres	120,000, du poids de 1 kil.............	120,000		Environs de Paris.
	A reporter..	3,540,000	127,881,116	

ESPÈCES.	QUANTITÉS PAR ESPÈCE. Bases de l'évaluation.	Poids.	QUANTITÉS par CATÉGORIE	PROVENANCES.
Cucurbitacées. (Suite.)				
		kil.	kil.	
	Report........	3,540,000	127,881,116	
Cornichons	Se vendent au poids.	180,000		Environs de Paris.
Tomates..........	Se vendent au calais (petit panier conique), pouvant contenir de 1 à 5 kil.).	360,000	4,092,000	Environs de Paris. Marseille, Avignon, Nîmes, Bordeaux.
Aubergines........	Se vendent à la pièce ou au cent.........	12,000		Marseille, Avignon, Nîmes, Montpellier.
Herbes et plantes pour assaisonnements.				
Persil............	262,800 bottes, du poids de 500 gr....	131,400	1,952,275	Ces produits viennent des jardins de Paris et de la banlieue. Il en arrive aussi de Brest.
Cerfeuil.........	216,000 bottes de 1 kil.............	216,000		
Ail..............	262,800 bottes de 2 kil.............	525,600		
Echalotes.........	72,000 bottes de 500 gr...........	36,000		
Ciboule..........	87,600 bottes de 1 kil.............	87,600		
Civettes..........	43,200 bottes de 500 gr...........	21,600		
Thym.............	21,900 bottes de 250 gr............	5,475		
Laurier...........	Se vend au poids...	87,600		
Estragon.........	32,400 bottes de 1 kil...........	32,400		
Poivre long.......	Se vend à la mannette ou à la pièce.	3,000		
Pourpier.........	43,200 bottes de 1kil.,500..........	64,000		
Pimprenelle.......	43,200 bottes de 500 gr...........	21,600		
Betteraves........	144,000 paniers de 4 à 6 kil..........	720,000		
TOTAL pour les légumes frais et de saison.....			133,925,391	

Ainsi la consommation totale en légumes frais et de saison, s'élève annuellement à 133,925,391 kil., qui représentent 127 kil. environ par tête d'habitant; si l'on voulait se rendre un compte plus exact des quantités réelles soumises à la cuisson, il faudrait déduire un déchet pour le dégrossissage de certains gros légumes, opéré par les fruitiers, et ensuite pour l'épluchage de tous les légumes sans exception. Dans l'administration des hospices, l'achat des denrées est effectué par un pourvoyeur unique, qui répartit les légumes entre les établissements selon leurs besoins, après les avoir fait dégrossir et peser. Parmi les légumes classés comme légumes frais dans le régime alimentaire des établissements hospitaliers (choux, navets et carottes), les premiers seuls sont dégrossis : le déchet moyen constaté est de 11 à 12 p. 0/0. Les légumes de saison sur lesquels porte plus particulièrement le dégrossissage, sont les choux-fleurs, les salsifis, les cardons, la barbe-de-capucin, la romaine et l'escarolle. Le déchet sur ces végétaux est de 7 p. 0/0 seulement. Il est alloué en outre aux comptables des établissements, 25 p. 0/0 pour déchet d'épluchage, sur toutes les sortes de légumes.

La nourriture journalière, dans les hospices de Paris, est peu différente, en ce qui touche les légumes, du régime pratiqué d'ordinaire par la masse de la population, et la consommation individuelle dans ces établissements, pourrait, à défaut d'autres renseignements, donner une assez juste idée de la consommation générale. Or nous avons constaté que, de 1850 à 1853, 10,312 individus nourris dans les hospices, y avaient consommé les quantités ci-après par personne et par an, en légumes frais et de saison :

Pommes de terre.........	33 kil.
Autres légumes..........	69
TOTAL.....	102 kil.

Ce résultat est inférieur sans doute à celui qui se rapporte à la consommation de toutes les catégories d'habitants; mais si l'on ajoute aux poids ci-dessus la réduction allouée pour le dégrossissage et l'épluchage nécessaires, on obtiendra à peu près les mêmes proportions que pour l'ensemble de la population, et l'on acquerra la preuve de l'exactitude de notre appréciation des quantités totales de légumes qui concourent à l'alimentation des consommateurs parisiens.

Nous avons dit déjà que les progrès de la culture maraîchère avaient amélioré sensiblement le régime alimentaire des populations. Ce qui est vrai pour tout le pays, l'est plus encore pour la capitale, où les habitants qui vivent de leur travail, peuvent presque toujours ajouter aux aliments végétaux, et au pain blanc qui les accompagne, une quantité suffisante de viande et de poisson. Aussi doit-on reconnaître qu'à Paris, la nourriture ordinaire des classes moyennes et de la classe laborieuse elle-même, se rapproche beaucoup, par la variété et la proportionnalité des substances qui la composent, du régime pondéré et réparateur, que la science regarde comme le plus favorable à l'entretien de la vie et de la santé.

§ 2. — Légumes secs et desséchés.

Indépendamment des légumes frais qui entrent abondamment, comme on l'a vu, dans la nourriture du Parisien, celui-ci consomme, pendant l'hiver, des légumes féculents séchés à l'air libre, tels que les haricots, les lentilles et les pois.

Les haricots secs les plus estimés sont les haricots de Soissons et de Liancourt; les haricots de Montlhéry et d'Arpajon et ceux de la Bourgogne viennent ensuite, puis ceux de Noyon, de Lille et de Dunkerque, d'Orléans, Tours, Nantes, Moulins et Nevers, Châlons et Troyes. Mais les provenances de Liancourt et de Noyon forment à elles seules la moitié des arrivages. On

pourra juger plus loin, par le rapprochement des prix, de la différence des qualités qui distinguent les productions de ces divers pays.

Les lentilles nous viennent, pour les trois quarts, de la Lorraine ; la Beauce, la Bretagne, la Bourgogne et la Picardie fournissent le surplus. On tire de ce dernier pays les petites lentilles dites à la Reine.

La Lorraine, la Picardie, le Poitou, Dunkerque, les environs de Lille, Saint-Brieuc et Isigny nous expédient les pois secs.

Ces trois sortes de légumes sont l'objet d'un commerce assez important à Paris ; on estime que les quantités ci-après indiquées restent dans la consommation de cette ville :

LÉGUMES.	QUANTITÉS EN VOLUME.	POIDS MOYEN DE L'HECTOL.	QUANTITÉS EN POIDS.
	hect.	kil.	kil.
Haricots	58,140	80	4,651,200
Lentilles..........	25,875	82	2,121,750
Pois	22,283	80 à 82	1,804,923
TOTAUX.....	106,298		8,577,873

Ces quantités accusent une consommation moyenne annuelle par habitant :

	lit.		kil.
Pour les haricots, de....	5,520	ou	4,416
Pour les lentilles, de....	2,457	ou	2,014
Pour les pois, de........	2,116	ou	1,714
EN TOUT......	10,093	ou	8,144

La consommation constatée de ces trois sortes de légumes dans les hospices de Paris, diffère sensiblement de celle de la

ville, surtout pour les deux dernières espèces (1). Mais on ne saurait perdre de vue, d'une part, que la population des établissements consacrés à l'infirmité et à la vieillesse ne comprend pas d'enfants en bas âge, qu'il est une partie notable des habitants qui ne font jamais usage de légumes secs, et qu'enfin l'administration hospitalière ne peut faire servir à ses administrés, dans la saison d'hiver, les poissons communs et les autres produits à bon marché, dont les classes ouvrières elles-mêmes prennent ordinairement leur part.

Les légumes secs ont à subir, depuis quelques années, la concurrence des légumes desséchés par un mode nouveau. Après un épluchage fait avec soin, on soumet la partie utile du végétal à des courants d'air chaud, et au moyen du calorique, on soustrait toute la portion aqueuse de la substance, sans nuire à ses qualités naturelles. Les légumes dont on a ainsi diminué considérablement le poids, et dont on peut réduire de beaucoup le volume par la compression, peuvent se conserver presque indéfiniment dans cet état. Il suffit de les tremper dans l'eau pour leur restituer leur forme et leur couleur, et, avec elles, la saveur propre au produit fraîchement cueilli.

La maison la plus importante qui s'occupe de cette industrie n'a pas moins de cinq usines et deux succursales. A la Villette, elle dessèche les choux de la plaine des Vertus; à Meaux, la carotte; au Mans, la pomme de terre, le petit pois et l'oignon; à Dunkerque, le chou, l'épinard et la chicorée. Dans l'usine de Paris, on opère la compression des légumes divers, et l'on fait la dessiccation des produits fins achetés à la halle et dans les environs de Paris. Enfin les deux succursales

(1) Chaque individu nourri dans les hospices a consommé annuellement en moyenne, de 1850 à 1853, 6lit.,436 de haricots, 5lit.,434 de lentilles, 6lit.,062 de pois.

de Rueil et de Colombes sont affectées, la première à la dessiccation des haricots verts; la seconde, à celle de la pomme de terre.

En 1854, les maisons Chollet et Morel-Fatio, aujourd'hui réunies, ont vendu aux détaillants de Paris les quantités suivantes de légumes desséchés :

LÉGUMES.	POIDS DU LÉGUME desséché.	POIDS CORRESPONDANT du légume à l'état frais.
	kil.	kil.
Grosse julienne	48,000	700,000
Julienne fine	8,500	125,000
Haricots verts	5,200	90,000
Haricots flageolets	5,500	60,000
Petits pois	4,700	75,000
Chicorée	1,500	40,000
Légumes divers	3,500	70,000
TOTAUX	76,900	1,160,000

Ces quantités, qui donnent pour chaque Parisien une ration annuelle moyenne de 73 gr. de légumes desséchés, représentant 1$^{kil.}$, 101 de légumes à l'état frais, seraient bien peu de chose dans l'ensemble de la fabrication des différentes usines, alors même qu'on y ajouterait les quantités expédiées en province. Mais, depuis près de deux années, la maison Chollet a trouvé, dans l'approvisionnement de la flotte et des armées alliées envoyées en Orient, un large écoulement pour ses produits; ils auront atteint, en 1855, l'énorme quantité de 60,000,000 kil.

Mais si l'industrie naissante dont nous parlons a déjà rendu

des services, en préservant nos marins et nos soldats des maladies qu'entraîne l'usage exclusif des salaisons, il faut reconnaître qu'elle n'a rien fait encore pour l'alimentation populaire. Malgré le soin intelligent avec lequel les chefs de la maison Chollet cherchent à éviter l'augmentation de valeur de la matière première, en traitant par les procédés de dessiccation proprcs à eette maison, le trop-plein seulement des contrées où sont situées ses usines, les produits qu'elle a livrés jusqu'à présent à la consommation, ne sont pas encore descendus à un taux qui les mette à la portée du plus grand nombre. Il est à penser que les légumes séchés économiquement à l'air libre, ou conservés pendant la saison rigoureuse à l'abri de l'air et de la lumière, feront longtemps une concurrence heureuse aux nouveaux produits. Si l'industrie des légumes desséchés ne trouve pas le moyen de réduire notablement ses frais de fabrication et d'emballage, et ne peut vendre au moins les légumes les plus usuels à des prix plus modérés, elle réussira difficilement à étendre sa clientèle au delà du cercle restreint des ménages où règne une notable aisance.

§ 4. — Conserves de légumes.

Quoique les légumes secs et desséchés par des procédés industriels soient de véritables conserves, nous les avons distingués des conserves proprement dites, et qui s'entendent plus généralement de celles qu'on obtient par la cuisson ou par l'interposition de liquides ou de certaines substances.

Les conserves les plus connues sont celles dues au procédé d'Appert, qui le premier a découvert le moyen de maintenir dans un parfait état de conservation les substances alimentaires, en les renfermant dans un récipient hermétiquement clos, d'où l'on a extrait préalablement, par l'action du calorique, presque tout l'oxygène de l'air.

On conserve au beurre, par ce procédé, les petits pois, les haricots verts et les haricots flageolets. Les petits pois se fabriquent au Mans, à Nantes, à Angers, à Tours et à Paris. On prépare au Mans et à Paris les haricots verts, et, dans cette dernière ville, les haricots flageolets.

Paris consomme 125,000 kil. environ de ces produits répartis comme il suit :

Petits pois.............	95,000 kil.
Haricots verts..........	20,000
Haricots flageolets.......	10,000
TOTAL......	125,000 kil.

On conserve également pour l'hiver, dans des pots de grès bien clos, l'oseille et la chicorée. La cuisson suffit pour la conservation de l'oseille. Quant à la chicorée, on ne peut, après l'avoir fait blanchir, la garantir de la fermentation putride, qu'au moyen de la saumure.

Les maisons des environs de la halle qui fabriquent ces conserves d'hiver, pour l'approvisionnement des traiteurs et des fruitières, en préparent ainsi 800,000 kil., savoir :

Oseille.................	500,000 kil.
Chicorée..............	300,000
TOTAL ÉGAL....	800,000 kil.

Nous ne parlons point des conserves de tomates faites par le commerce, parce qu'il serait difficile d'en constater les quantités. Dans le paragraphe consacré aux légumes frais, nous avons indiqué l'importance des apports de tomates qui ont lieu chaque année, et qui servent soit à l'état frais, soit en conserves, pour composer une sauce que l'on mange ordinairement avec le bœuf bouilli, ou avec les viandes dépourvues de saveur.

Enfin, parmi les conserves de légumes, nous ne devons

point omettre la choucroute. Ce produit, préparé avec les feuilles du chou quintal coupé en rubans, soumis à la fermentation et conservé à la saumure faite à froid, est un assaisonnement acidulé, dont les hommes du Nord et de l'Est aiment à accompagner la viande de porc. Il se consomme à Paris, tant dans les restaurants que dans quelques ménages, environ 400,000 kil. de choucroute, dont moitié arrive d'Alsace ; le surplus est fabriqué dans la capitale ou aux environs.

L'ensemble des légumes vendus par le commerce comme conserves, forme donc une quantité totale de 1,325,000 kil. La consommation annuelle de chaque Parisien, sur cette quantité, est de 1$^{kil.}$,258.

§ 5. — Résumé de la consommation en légumes de toute espèce.

La consommation des légumes frais, secs et conservés qui concourent à l'alimentation, dans la ville de Paris, porte sur les quantités ci-après :

Légumes de primeur......	16,305 kil.
Légumes frais............	133,925,391
Légumes secs.............	8,577,873
Légumes desséchés........	76,900
Conserves de légumes.....	1,325,000
TOTAL.......	143,921,469 kil.

Chaque Parisien consomme donc annuellement, en substances légumineuses, 136$^{kil.}$,644 par an, et 374 gr. par jour.

§ 6. — Prix moyens en gros des légumes de toute espèce.

1. Légumes de primeur.

Asperges blanches, la botte de 3 kil.	12 fr.
Haricots verts, le kil................	10 à 20
Haricots en grains, le kil...........	4

2. Légumes frais et de saison.

Les observations que nous avons faites au sujet des mercuriales établissant les prix moyens des fruits, s'appliquent en

partie aux mercuriales concernant les légumes. Cependant, comme il y a dans la valeur de ces végétaux, beaucoup moins de fluctuations que dans celle des fruits, et que les sortes et choix ne présentent pas la même variété, nous croyons que les mercuriales dressées par les agents des marchés, d'après le calcul des prix extrêmes, méritent plus de confiance. On pourra d'ailleurs, au moyen du prix approximatif du kilogramme porté dans la seconde colonne pour chaque espèce de légumes, rectifier les résultats exagérés que peuvent offrir quelques-uns des chiffres de la première.

TABLEAU p. 404.

LÉGUMES.		PRIX d'après les MERCURIALES.	PRIX approximatif DU KIL.
Gros légumes.			
		fr. c.	
Pommes de terre.	Hollande communes, l'hectol..	9 64	fr. c. 0 07
	Hollande nouvelles, l'hectol...	21 41	
	Jaunes communes, l'hectol....	7 39	
	Jaunes nouvelles, l'hectol.....	19 76	
	Pousse - debout communes, l'hectol..................	»	
	Pousse-debout nouvelles, l'hect.	»	
	Vitelottes communes, l'hectol.	9 55	
	Vitelottes nouvelles, l'hectol...	»	
Choux communs, le cent...............		11 27	0 04
Choux nouveaux, le cent...............		10 44	
Carottes communes, les 100 bottes......		24 63	0 05
Carottes nouvelles, les 100 bottes........		102 73	
Carottes de Flandre, les 100 bottes.......		1 42	
Navets communs, les 100 bottes.........		11 29	0 05
Navets nouveaux, les 100 bottes.........		23 20	
Navets de Freneuse, l'hectol............		25 16	
Navets de Freneuse, la botte.............		0 15	
Panais communs, les 100 bottes.........		11 72	0 04
Panais nouveaux, les 100 bottes.........		21 35	
Poireaux communs, les 100 bottes.......		22 31	0 10
Poireaux nouveaux, les 100 bottes.......		25 07	
Salade..	Chicorée frisée, le calais......	0 83	0 30
	Chicorée sauvage, le calais....	0 25	
	Escarolle, le cent............	8 52	
	Laitue, le calais.............	0 65	
	Mâches, le calais.............	0 25	
	Pissenlits, le calais..........	1 13	
	Raiponces, le calais..........	0 38	
	Romaine, la voie de 32 bottes..	3 96	
	Barbe-de-capucin, la botte....	0 14	

LÉGUMES.	PRIX d'après les MERCURIALES.	PRIX approximatif DU KIL.
Légumes divers.		
	fr. c.	fr. c.
Oignons communs, les 100 bottes.......	13 20	0 08
Oignons en grains, l'hectol.............	16 10	
Oignons nouveaux, les 100 bottes........	28 63	
Oignons nouveaux en grains, l'hectol....	»	
Choux-fleurs, la pièce..................	0 48	0 50
Choux de Bruxelles, le litre............	0 25	0 40
Asperges, la botte......................	4 41	0 60
Artichauts, le cent.....................	13 78	0 15
Artichauts poivrade, la botte...........	0 34	
Oseille, le paquet......................	0 60	0 20
Epinards, le paquet.....................	0 28	0 30
Chicorée frisée, le calais..............	0 83	0 20
Chicorée sauvage, le calais.............	0 25	
Salsifis, la botte	0 24	0 10
Petites raves, la botte.................	0 73	0 20
Radis roses, la botte (de 3 petites bottes)..	0 36	0 20
Radis noirs, le cent....................	3 10	0 05
Cresson, la botte.......................	0 08	0 10
Céleri, la botte........................	0 31	0 10
Céleri-rave, la pièce...................	0 12	
Cardons, la botte.......................	0 97	0 25
Champignons, le maniveau................	0 08	0 32
Légumes en cosses ou écossés.		
Pois en cosses, l'hectol................	10 53	»
Pois en cosses, le kil..................	0 34	»
Pois écossés, le litre..................	0 63	1 20
Fèves en cosses, l'hectol...............	4 33	»
Fèves écossées, le litre................	0 21	0 35
Haricots verts, l'hectol	»	»

LÉGUMES.	PRIX d'après les MERCURIALES.	PRIX approximatif DU KIL.
Légumes en cosses ou écossés. (Suite.)		
	fr. c.	fr. c.
Haricots verts, le kil	0 68	0 40
Haricots blancs en cosses, l'hectol	5 70	»
Haricots blancs écossés, le litre	0 48	0 60
Cucurbitacées.		
Melons, la pièce	2 33	0 75
Potirons, la pièce	1 45	0 10
Concombres, la pièce	0 32	0 10
Cornichons, les 50 kil	9 86	0 30
Tomates, le cent	0 65	0 10
Aubergines, la pièce	0 17	0 50
Herbes et plantes pour assaisonnements.		
Persil, la botte	0 20	0 40
Cerfeuil, la botte	0 25	0 25
Ail, la botte	1 24	0 50
Echalote, la botte	0 35	0 50
Ciboule, la botte	0 14	0 10
Civettes, la botte	0 29	0 40
Thym, la botte	0 30	0 40
Laurier, le kil	0 29	0 29
Estragon, la botte	0 81	0 10
Poivre long, le cent	3 60	0 60
Pourpier, la botte	0 13	0 08
Pimprenelle, la botte	0 27	0 10
Betteraves, le kil	»	0 10

3. Légumes secs et desséchés.

Légumes secs.

	L'hectol.		L'hectol.
Haricots de Soissons....	40 f. »	Lentilles de Bretagne et de Bourgogne...	28 f. »
— de Liancourt...	30 »	— de Picardie (petites lentilles à la Reine)....	22 »
— de Montlhéry et d'Arpajon....	27 »	Pois de Noyon..........	28 »
— de Bourgogne..	27 »	— du Poitou..........	26 »
— de Noyon......	22 »	— des environs de Lille.	26 »
— de Lille et Dunkerque......	21 »	— d'Isigny...........	26 »
— d'Orléans, Tours, Nantes, etc...	21 »	— de Lorraine........	22 »
— de la Champagne	21 »	— de Dunkerque......	22 »
Lentilles de Beauce.....	35 »	— de Saint-Brieuc......	21 »
— de Lorraine....	32 »		

Légumes desséchés.

	Le kil.		Le kil.
Grosse julienne.........	3 f. »	Petits pois.............	12 f. »
Julienne fine...........	6 »	Chicorée..............	7 »
Haricots verts..........	15 »	Légumes divers.........	6 »
Haricots flageolets......	6 »		

Ces prix sont à la fois ceux de la vente en gros et de la vente au détail. Le commerce en gros fait aux détaillants une remise de 25 p. 0/0.

4. Conserves de légumes.

	Le kil.		Le kil.
Petits pois (procédé Appert)..............	2 f. 25 c.	Oseille cuite.........	» f. 30 c.
Haricots verts, *idem*..	1 50	Chicorée cuite........	» 50
Haricots flageolets, *idem*	1 50	Choucroute d'Alsace..	» 22
		Choucroute de Paris...	» 20

CHAPITRE XI.

LES CONDIMENTS.

La plupart des matières qui servent à la nourriture de l'homme doivent, pour être rendues plus sapides et plus digestibles, être relevées par d'autres substances qu'on y associe au moment de la préparation ou de la cuisson. Les condiments jouent donc un rôle important dans l'alimentation humaine.

Il est des substances dont on fait usage à la fois comme aliment plastique et comme assaisonnement; tels sont les jus de viande, le beurre et les œufs. Mais il en est d'autres qui ne sont pas par elles-mêmes alimentaires, et qu'on emploie seulement pour accommoder les mets. Ce sont surtout celles-ci dont nous nous occuperons dans le présent chapitre.

§ 1. — Truffes.

Si la truffe n'est pas un condiment nécessaire, c'est du moins l'un des plus recherchés. Ce mystérieux tubercule, qui jusqu'à présent a dérobé à la science le secret de sa reproduction, se rencontre dans plusieurs contrées de la France. Le Dauphiné et le Périgord nous envoient les truffes qui se consomment à Paris; mais c'est le Périgord qui fournit les produits le plus en réputation, pour la finesse de leur arome; ceux du Dauphiné, moins savoureux, mais d'une meilleure conservation, sont préférés comme conserves. Parfois aussi Paris reçoit du Piémont de petites quantités de truffes blan-

ches, peu appréciées des gourmets, à cause de leur saveur légèrement alliacée.

Les truffes ont une saison de cinq mois, du 1er novembre au 31 mars ; mais elles ne sont réellement bonnes que du commencement de décembre à la fin de février.

Il résulte d'un relevé que nous avons fait établir, que, du 1er octobre 1854 au 31 mars 1855, il est entré à Paris 25,790 kil. de truffes en nature. Ce chiffre, qui s'applique à la fois aux truffes fraîches et aux conserves, peut donner une idée de la consommation de ce tubercule, quoiqu'il ne comprenne point ce qui se mange avec les poulardes préparées dans les pays de production, ou avec les pâtés et terrines truffés que nous expédient l'Est et le Midi.

La consommation annuelle des truffes en nature, donne pour chaque habitant 24gr.,49.

Il y a, depuis plusieurs années, signe de quelque accroissement dans la consommation des truffes à Paris.

§ 2. — Sel.

La consommation du sel s'accroît régulièrement dans la capitale avec la population. Ce fait ressort des chiffres ci-après :

CONSOMMATION DU SEL A PARIS, DE 1819 A 1854.

PÉRIODES.	QUANTITÉS CONSOMMÉES. (Moyenne annuelle.)	CONSOMMATION MOYENNE PAR TÊTE.	
		Par an.	Par jour.
	kil.	kil.	gr.
1819 — 1831	3,906,773	5,20	14
1831 — 1836	4,016,216	4,85	13
1836 — 1841	4,345,086	4,81	13
1841 — 1846	4,894,365	4,92	13
1846 — 1851	5,206,564	4,94	13
1851 — 1854	5,957,815	5,65	15

La consommation du sel dans les hospices se rapproche beaucoup de celle de la ville; dans la période de 1850 à 1853, elle est en moyenne de 4kil.,48 par individu nourri. Le sel étant employé pour la confection de la moutarde et la préparation des glaces, les quantités introduites dans la consommation générale, doivent être supérieures à celles qui peuvent s'écouler par les établissements publics, où l'usage de la substance est exclusivement alimentaire.

On remarque, dans la dernière période du tableau, une augmentation assez sensible de la consommation individuelle; nous l'attribuons à la plus grande extension donnée depuis quelques années à la fabrication des produits glacés.

Dans les quantités de sel consommées annuellement à Paris, le sel blanc figure approximativement pour un sixième.

§ 3. — Huiles.

L'huile d'olives est frappée spécialement d'un droit d'octroi, à son entrée dans Paris ; les quantités de cette substance introduites annuellement sont donc exactement constatées. Mais il n'en est pas de même pour les autres huiles comestibles, qui se trouvent confondues, pour la perception des droits, avec les huiles destinées à l'éclairage ou à l'industrie. Cependant les huiles d'œillette ou de faîne ayant été taxées à part pendant trois ans, nous avons pu, à l'aide de renseignements fournis d'ailleurs par le commerce, déterminer, pour ces espèces, des quantités qui doivent s'éloigner peu de la vérité.

CONSOMMATION DES HUILES COMESTIBLES A PARIS, DE 1823 A 1854.

PÉRIODES.	QUANTITÉS CONSOMMÉES. (Moyenne annuelle.) Huile d'olives.	Huiles d'œillette et de faîne.	TOTAL des quantités D'HUILES comestibles.	CONSOMMATION MOYENNE par tête et par an.
	hectol.	hectol.	hectol.	lit.
1823 — 1831....	7,239	9,620	16,859	2,19
1831 — 1836....	4,874	11,389	16,263	1,97
1836 — 1841....	5,841	13,291	19,132	2,12
1841 — 1846....	5,956	13,449	19,405	1,95
1846 — 1851....	4,952	13,105	18,057	1,71
1851 — 1854....	5,073	15,000	20,073	1,90

On ne manquera pas de remarquer la décroissance de la consommation de l'huile d'olives, et l'accroissement correspondant des autres huiles comestibles. Cet abaissement de la qualité des huiles, dans une ville où toutes les consommations de luxe ont une si large part, semble indiquer que bon nombre de marchands, surexcités par la concurrence, et afin de pouvoir diminuer les prix, ne craignent pas de mélanger l'huile d'olives avec de l'huile d'œillette, et de vendre ensuite, comme huile d'olives pure, ces produits sophistiqués.

§ 4. — Vinaigre. — Moutardes. — Conserves au vinaigre.

La consommation du vinaigre est comme celle du sel et de l'huile : elle est peu variable d'une époque à l'autre. On pourra en juger par les chiffres ci-après, applicables aux introductions annuelles de ce liquide.

CONSOMMATION DU VINAIGRE A PARIS, DE 1801 A 1854.

PÉRIODES.	QUANTITÉS CONSOMMÉES. (Moyenne annuelle.)	CONSOMMATION MOYENNE par tête et par an.
	hectol.	lit.
1801 — 1808	11,434	1,948
1809 — 1818	13,615	2,134
1819 — 1830	18,769	2,503
1831 — 1840	18,017	2,093
1841 — 1850	18,114	1,821
1851 — 1854	20,438	1,940

Le vinaigre s'emploie pour une foule d'usages alimentaires, sans compter ce qui est consacré aux compositions aromatiques destinées à la toilette. Il sert comme matière première dans la fabrication des moutardes, et comme agent de conservation pour les conserves de légumes.

On évalue à 270,000 kil. environ, la quantité de moutardes de diverses qualités qui se consomment à Paris, savoir : 20,000 kil. de moutardes fines et 250,000 kil. de moutarde ordinaire ou commune. Dans les moutardes fines, sont comprises de petites quantités de moutarde de Dijon. Les moutardes communes, celles dites en vrague, qui se débitent chez les épiciers ou qui se consomment chez les traiteurs, se font avec du sel et du vin de lie. Les marchands de vins vendent pour cet usage les résidus non clarifiables des tonneaux : le bas prix de cet assaisonnement ne permettrait pas d'y employer du vinaigre. Le moindre défaut des moutardes ainsi fabriquées est de manquer de montant et de saveur ; il faut, pour qu'elles ne puissent être nuisibles, les manger promptement.

La part moyenne de chaque Parisien dans les quantités de

moutardes des diverses sortes qui se consomment dans Paris, serait de 256gr.,35.

Les légumes que l'on confit au vinaigre et dont on fait usage comme assaisonnement, sont les cornichons et les oignons ; on en consomme à Paris 107,500 kil., savoir :

Cornichons et oignons,	1re qualité..	7,500 kil.
— —	2e qualité...	100,000

C'est 102 gr. par habitant.

Les conserves de la dernière sorte se fabriquent avec du sel additionné d'une faible quantité de vinaigre. Les épiciers et les charcutiers qui vendent ces produits, y ajoutent à leur tour un peu de vinaigre, pour leur donner plus de goût.

Enfin on mêle aux sauces, pour en relever la saveur, des câpres confites au vinaigre. Ce condiment se prépare dans le Midi, à Roquevaire. On évalue à 17,500 kil., soit 16gr.,61 par tête et par an, la quantité qui s'en vend chaque année dans la capitale.

§ 5. — Poivre et autres épices.

Dans les hospices, chaque individu nourri consomme annuellement 57 gr. de poivre de cuisine. D'un autre côté, les charcutiers emploient pour leurs préparations, environ 60 gr. de poivre par chaque porc débité (1). Appliquant cette double base à la consommation parisienne, nous trouvons les quantités ci-après :

Poivre employé pour la cuisine.......	60,036 kil.
Poivre employé dans la charcuterie....	56,353
Total......	116,389 kil.

(1) De 1851 à 1854, les viandes de porc consommées à Paris représentent, à raison de 91kil.,500, poids moyen net, 93,922 porcs.

D'un autre côté, si l'on considère que les charcutiers, indépendamment du poivre, font usage d'autres épices (girofle, cannelle, piment, muscade, coriandre) pour une quantité qu'on évalue à 15 gr. par porc, et si l'on suppose que ces substances se consomment à Paris dans la proportion des importations, on obtient pour les épices une quantité supplémentaire de 19,103 kil., et l'on compose ainsi un chiffre de 135,492 kil. pour la consommation de Paris. Chaque habitant a donc, dans cette quantité totale, une part moyenne annuelle de 128gr.,64.

§ 6. — Oignons et carottes brûlés.

Pour colorer le bouillon et les sauces, on emploie, dans beaucoup de ménages, des oignons et des carottes brûlés. La consommation de ces produits est de 247 gr. par tête dans les hospices. D'après cette donnée, que des informations particulières nous permettent de considérer comme exacte, le commerce des oignons et carottes brûlés doit porter sur une quantité de 260,156 kil.

§ 7. — Farine pour assaisonnements.

Les calculs auxquels nous nous sommes livré, au sujet des consommations moyennes dans les hospices, nous ont fourni aussi des éléments, pour l'évaluation approximative des quantités de farines que l'on mêle aux autres substances alimentaires, pour leur accommodement et leur coction.

Dans ces établissements, les assaisonnements nécessitent chaque année l'emploi de 1kil.,05 de farine par chaque individu nourri. Les mêmes applications pour la population de Paris, considérée dans son ensemble, doivent donc absorber environ 1,105,925 kil. ou 7,044 sacs de farine de première qualité.

En résumé, si l'on ajoute cette dernière quantité à celles beaucoup plus considérables qui sont converties en pain, ou que l'on affecte à d'autres usages alimentaires, on trouve les résultats ci-après en ce qui touche les farines consommées dans Paris, pour tous les emplois qui ont trait à la nourriture.

QUANTITÉS DE FARINES CONSOMMÉES A PARIS, DANS LE COURS D'UNE ANNÉE, POUR LA FABRICATION DU PAIN ET DES AUTRES PRODUITS ALIMENTAIRES.

EMPLOIS.		FARINE de froment (gruau).	FARINE de froment (1re qual.).	FARINE de froment (2e qual.).	FARINE de seigle.	TOTAUX pour LES FARINES de toute espèce.
		sacs.	sacs.	sacs.	sacs.	sacs.
Pain fabriqué par les boulangers		4,980	885,370	19,319	1,841	911,510
Pain destiné à la troupe		»	»	41,455	»	41,455
Pain destiné aux établissements hospitaliers		»	10,467	4,451	»	14,918
Pain destiné au service des prisons		»	889	5,569	»	6,458
Pain destiné aux invalides		»	3,725	»	»	3,725
TOTAUX pour les farines converties en pain		4,980	900,451	70,792	1,841	978,064
Pâtisserie fine		2,504	4,047	»	»	6,551
Pâtisserie commune ou dariole		»	5,732	»	»	5,732
Petits fours (fabrication spéciale)		»	99	»	»	99
Biscuits de Reims		»	2,190	»	»	2,190
Pains d'épice		»	»	376	2,130	2,506
Macarons communs		»	120	»	»	120
Confiserie (pour les dragées communes)		»	1,400	»	»	1,400
Assaisonnements		»	7,044	»	»	7,044
TOTAUX pour les farines employées à tous les usages alimentaires	sacs de 157 kil.	7,484	921,083	71,168	3,971	1,003,706
	quintaux.	11,750	1,446,100	111,734	6,234	1,575,818

§ 8. — Parfums.

Avec la vanille, on aromatise le chocolat, les glaces, les crèmes, les dragées et d'autres bonbons. La meilleure vient du Mexique ; c'est la sorte la plus abondante dans la consommation française.

Le commerce de Paris reçoit de l'étranger la plus forte partie des importations de vanille ; mais il en réexpédie des quantités notables dans les départements. La consommation parisienne est évaluée à 3,000 kil. ; c'est près de la moitié des importations annuelles.

On emploie aussi dans la pâtisserie, dans la confiserie, dans la distillation et la pharmacie, la fleur d'oranger et l'eau distillée extraite de l'infusion de cette fleur. Il arrive aux halles chaque année, environ 6,000 kil. de fleur d'oranger en nature. Quant à l'eau de fleur d'oranger, il s'en consomme annuellement à Paris à peu près 100,000 litres de diverses qualités, soit 0$^{\text{lit.}}$,95 par individu. Les trois quarts de cette quantité arrivent du Midi, où la fabrication de ce produit se fait sur une grande échelle ; le surplus se fabrique à l'intérieur de Paris, avec des fleurs récoltées dans les environs de la capitale.

Enfin les confiseurs et les distillateurs font usage de roses de Puteaux et de Provins, pour la confection des bonbons et la fabrication des liqueurs. Les parfumeurs en emploient également pour composer les essences de toilette. Les apports de roses des provenances sus-indiquées sur le carreau des halles, s'élèvent chaque année à 50,000 kil.

§ 9. — Prix moyens en gros des condiments.

Truffes. — Prix très-variable, suivant la provenance, le choix, l'époque de l'année et l'état de la température, le kil. .... 8 à 30 fr.

En ce moment, le prix moyen en gros du kil. de truffes

du Périgord est de		20 fr.
Conserves de truffes, la bouteille		20 à 24 fr.
Sel blanc, les 100 kil		21 fr. 50
Sel gris, les 100 kil		27 »
Huile d'olives, les 100 kil		250 »
Huile d'œillette, les 100 kil		165 »
Vinaigre	En temps ordinaire, la pièce de 220 lit.	55 à 65
	Aujourd'hui, la pièce de 220 lit.	155 à 175
Moutarde	Supérieure, les 100 kil	300
	Fine, les 100 kil	200
	Demi-fine, les 100 kil	180
	Commune, les 100 kil	50 à 60
Cornichons et oignons confits au vinaigre	1re qualité, les 100 kil	300
	2e qualité, en temps ordin., les 100 kil.	100
	2e qualité, aujourd'hui, les 100 kil	170 à 180
		Fr.
Poivre lourd	1852, les 100 kil	140 à 150
	1853 —	140 à 175
	1854 —	175 à 180
	1855 —	200 à 220
Poivre demi-lourd	1852 —	125 à 135
	1853 —	130 à 145
	1854 —	160 à 170
	1855 —	185 à 205
		Fr. Fr.
Cannelle de Chine	1852, le kil	3 10 à 3 20
	1853 —	3 65 à 3 90
	1854 —	3 90 à 4 10
	1855 —	3 70 à 3 80
Cannelle de Ceylan, le kil		4 75 à 10 »
Cannelle de Cayenne, le kil		4 50 à 5 50
Girofle, le kil		2 30 à 2 80
Muscade, le kil		9 à 13 fr.
Oignons brûlés, les 100 kil		140
		Fr.
Farine (1) (prix de 1851)	Gruau supérieur et ordinaire, le quintal	42 03
	Blanche, 1re et 2e nuance, le quintal.	27 80
	Bise, 3e nuance, le quintal.	20 92
	Bise, 4e nuance, le quintal.	16 94

(1) Nous aurions pu nous borner à indiquer ici le prix de la farine blanche de première qualité, qui sert pour les assaisonnements; mais il nous a paru

			Fr. Fr.
Farine de seigle, en temps ordinaire, le quintal			22 92 à 24 20
Vanille	1852, le kil		30 à 80 fr.
	1853 —		60 à 190
	1854 —		60 à 180
	1855 —		70 à 330
Fleur d'oranger, le kil			3 fr.
			Fr. Fr.
Eau de fleur d'oranger	Superfine, le litre		2 50 à 4 »
	Fine, le litre		2 » à 2 25
	Commune, le litre		1 25 à 1 50
Roses de Puteaux et de Provins			» 50 c.

utile d'y ajouter le prix des autres espèces de farines de céréales, qui n'a pas été donné avec celui du pain aux diverses époques.

CHAPITRE XII.

L'EAU ET LA GLACE.

§ 1. — Eau.

L'eau, indispensable à l'homme comme boisson, lui est encore nécessaire pour la préparation et la coction de ses aliments, aussi bien que pour les soins de propreté qui touchent à sa personne et à son habitation. Elle n'est pas moins précieuse à l'agglomération communale dont il est membre, lorsqu'il s'agit de procurer la salubrité et l'agrément des rues et promenades à l'usage de tous.

Paris doit à l'antique mode d'administration de ses eaux, la sage libéralité qui préside à leur distribution ; quelles que soient les lacunes du système actuel, eu égard aux besoins plus développés de la population, quels que soient les perfectionnements qu'il puisse être appelé à recevoir dans l'avenir, il faut reconnaître qu'il est peu de villes en Europe qui soient plus largement dotées sous le rapport des eaux. Par les fontaines publiques, l'administrateur de la cité met à notre disposition une eau abondante, que chacun peut venir y puiser gratuitement. Il répand aussi, par les bornes-fontaines et les appareils d'arrosage, de grandes masses d'eau destinées au lavage des ruisseaux et des égouts, et au rafraîchissement des rues. Pour nos besoins domestiques il nous offre l'eau filtrée des fontaines marchandes, et celle que la ville conduit jusque dans les maisons, à des prix qui sont une bien faible compensation

de ses dépenses. Enfin, par les fontaines monumentales, l'administration distribue l'eau en nappes, en gerbes et en filets combinés, dont le jeu harmonieux et bienfaisant entretient la fraîcheur de l'air, et contribue à la décoration de la ville, en réjouissant nos yeux.

Pour tous ces usages, l'administration dispose de quantités d'eau qui ne laissent rien à désirer quant à l'abondance. On en sera convaincu, si l'on jette un coup d'œil sur le tableau ci-après, dans lequel notre richesse hydraulique a été évaluée en pouces fontainiers (1), et en mètres cubes :

QUANTITÉS D'EAU SUSCEPTIBLES D'ÊTRE UTILISÉES POUR LES SERVICES HYDRAULIQUES DE LA VILLE DE PARIS.

PROVENANCES DES EAUX.	QUANTITÉS évaluées en pouces fontainiers et par jour.	QUANTITÉS évaluées en mètres cubes et par jour.
Eau de l'Ourcq	5,200	99,814
Eau de Seine. { Pompe de Chaillot. 2,000 p. / Pompe d'Austerlitz 40 }	2,040	39,158
Eau d'Arcueil......................	80	1,535
Eau du puits de Grenelle............	45	864
Eau des sources du nord (Belleville et Prés Saint-Gervais)................	25	480
TOTAUX......	7,390	141,851

Ces quantités, qui ne comprennent pas les 200 pouces obtenus aujourd'hui au moyen des pompes Notre-Dame et du Gros-Caillou dont la suppression doit être prochaine, donneraient, pour chaque habitant, de 134 à 135 litres par jour. Mais l'imperfection du système de distribution, résultant à la

(1) Un pouce fontainier donne en 24 heures 19,195 litres d'eau.

fois du défaut de capacité d'un certain nombre de conduites et d'une insuffisance d'élévation des eaux à leur point d'arrivée, ne permet d'utiliser en ce moment, avec les eaux de Seine et celles des autres origines, que la moitié à peine de l'eau de l'Ourcq, soit 2,600 pouces. La quantité réellement disponible est donc seulement de 4,790 pouces, ou 91,944 mètres cubes (1).

En effet, si les renseignements que l'on possède sur le volume de l'eau débitée annuellement sont bien exacts, la distribution n'atteindrait pas encore au chiffre des quantités qui peuvent être en ce moment appliquées aux services publics et privés.

Voici l'indication de ces quantités, avec leur affectation, la nature et le nombre des organes de distribution par lesquels a lieu leur écoulement. On a distingué la consommation journalière, de la consommation générale de l'année, et l'on a évalué en mètres cubes et en hectolitres, la dépense d'eau des divers services.

(1) Voyez le *Mémoire du préfet de la Seine sur les eaux de Paris.*

QUANTITÉS D'EAU DISTRIBUÉES POUR LES SERVICES PUBLICS ET PRIVÉS DE LA VILLE DE PARIS.

MODES DE DISTRIBUTION.	NOMBRE des organes de distribution ou des prises d'eau.	DURÉE du SERVICE.	CONSOMMATION PAR JOUR		CONSOMMATION POUR L'ANNÉE	
			en mètres cubes.	en hectolitres.	en mètres cubes.	en hectolitres.
Services publics.						
Fontaines monumentales........	33	Toute l'année.	9,904	99,043	3,615,069	36,150,695
Fontaines de puisage à écoulement continu ou discontinu.........	69	*Idem.*	4,625	46,254	1,688,271	16,882,710
Bornes-fontaines ou bouches sous trottoirs......................	1,900	*Idem.*	38,000	380,000	13,870,000	138,700,000
Poteaux ou boîtes d'arrosement...	111	210 jours.	3,500	35,000	735,000	7,350,000
Bouches d'incendie.............	58	Service accid.	»	»	»	»
Services privés.						
Fontaines marchandes...........	13	Toute l'année.	1,162	11,625	424,312	4,243,125
Concessions....................	7,866	*Idem.*	20,910	209,100	7,632,150	76,321,500
Services gratuits...............	218	*Idem.*	9,625	96,245	3,512,943	35,129,425
TOTAUX.........	10,268	»	87,726	877,267	31,477,745	314,777,455

Les 877,267 hectolitres employés chaque jour pour tous les usages, correspondent à 4,570 pouces seulement, et fournissent 83lit.,29 par individu en moyenne. Si la quantité de 100 litres par habitant est, comme l'assurent des hommes compétents, l'expression des besoins dans les grandes villes (1), on serait à Paris bien près d'atteindre à la perfection sous ce rapport, puisque le supplément que les consommateurs sont encore obligés de demander à l'eau plus ou moins salubre des puits, serait de moins de deux dixièmes des quantités nécessaires.

En réalité, ce déficit peu considérable porte tout entier sur les eaux destinées aux usages privés, et il se réduit chaque année, à mesure de l'augmentation croissante du nombre des prises d'eau destinées aux services particuliers (2).

Ces services, si on les considère séparément, absorbent aujourd'hui environ 209,100 hectolitres qui se répartissent comme il suit, entre les divers emplois :

(1) Dans l'article *Eau*, du *Dictionnaire de l'économie politique*, M. l'ingénieur Dupuit s'exprime ainsi : « On évalue la consommation habituelle d'une ville à 100 litres par jour et par habitant, c'est-à-dire que, quand une ville peut disposer d'une pareille quantité d'eau, elle n'en manque ni pour ses usages privés, ni pour les usages industriels, ni pour les usages publics. »

(2) Le produit des concessions d'eau, qui n'était que de 170,003 fr. en 1831, et de 408,316 fr. en 1841, s'est élevé, en 1851, à 829,994 fr. et à 1,004,461 fr. pour l'année 1854.

QUANTITÉS D'EAU DISTRIBUÉES PAR LE SERVICE DES CONCESSIONS DE LA VILLE DE PARIS.

DESTINATION.	NOMBRE de PRISES D'EAU.	QUANTITÉS d'eau EMPLOYÉES.
		hectol.
Habitations	5,786	99,464
Établissements industriels	1,708	43,656
Lavoirs (1)	99	30,758
Bains (2)	130	13,633
Établissements hospitaliers	23	9,057
Établissements de l'État	90	8,202
Établissements du département	7	3,800
Établissements de la ville	21	530
TOTAUX	7,864	209,100

Les détails qu'on vient de lire permettent sans doute de concevoir une idée générale de l'importance des diverses con-

(1) Il y a à Paris (Voyez *Rapports sur les bains et lavoirs publics*), savoir :

Dans la ville	91	lavoirs et buanderies contenant	5,276 places.
Sur la Seine	64	bateaux-lavoirs contenant	2,486
Sur le canal St-Martin.	17	bateaux-lavoirs contenant	482
TOTAUX	172	établissements contenant	8,244 places.

(2) Le nombre des bains distribués annuellement dans Paris est, d'après les mêmes documents et de nouveaux renseignements recueillis par nos soins, de 2,778,400, savoir :

Bains chauds.	121 établissements de la ville, donnant chaque année	1,818,500 bains.
	4 établissements sur la rivière, donnant chaque année.	350,000
	5 hôpitaux et hospices (service externe), *idem*	109,900
		2,278,400 bains.
Bains froids.	21 établissements sur la Seine et sur le canal Saint-Martin, pouvant donner en été	500,000
	TOTAL pour les bains chauds ou froids	2,778,400 bains.

sommations d'eau dans la ville de Paris ; mais on ne saurait y trouver des notions assez précises sur les quantités qui s'appliquent aux usages domestiques.

Depuis longtemps, l'administration a adopté, pour la fixation du prix des abonnements aux eaux municipales, les bases ci-après :

Par personne........................	20 lit.	»
Par cheval..........................	75	»
Par chaque voiture de luxe à 2 roues....	40	»
Par chaque voiture de luxe à 4 roues...	75	»
Par chaque mètre carré de jardin...	1	50

Pour établir ces calculs, on paraît avoir réuni aux quantités distribuées dans les maisons d'habitation ou débitées par les fontaines marchandes, celles qui s'écoulent par les fontaines de puisage, et le quart de celles que les bornes-fontaines versent sur la voie publique. Ce mode de procéder, eu égard à l'évaluation qu'il s'agissait de faire, peut être à l'abri de toute critique. Cependant il nous semble que lorsque l'on a à rechercher quelle est à Paris la consommation domestique bornée aux besoins intérieurs des ménages, il convient d'adopter des données moins générales, et de préciser davantage les sources qui alimentent cette consommation spéciale.

L'eau dont on fait usage dans les ménages parisiens provient 1° des fontaines de puisage gratuit, et des fontaines marchandes où les porteurs d'eau de la ville viennent la prendre, pour la transporter au domicile des habitants ; 2° d'une partie de ce que le service des concessions distribue dans les maisons d'habitation ; 3° enfin des quantités que l'établissement de filtrage du quai des Célestins livre aux consommateurs. Quant à l'eau des puits, on s'en sert tout au plus pour l'arrosage des jardins et les lavages de propreté.

Excluant les quantités qui s'emploient pour les industries,

les chevaux et les voitures, pour le lavage des cours et l'arrosage des jardins, et bornant le calcul aux eaux nécessaires aux ménages, c'est-à-dire à celles qu'on applique à la boisson, au nettoyage et à la coction des aliments ainsi qu'aux soins de la toilette, nous estimons qu'il n'est pas impossible de se rendre compte du volume de l'eau dépensée quotidiennement en vue de ces usages. Pour y parvenir, on doit, à notre avis, réunir à la moitié des eaux provenant des fontaines de puisage et au quart des quantités afférentes aux concessions, la totalité de celles qui sont distribuées par les fontaines marchandes et par l'établissement particulier du quai des Célestins. Or ces quantités composent un débit journalier de 88,178 hectolitres, savoir (1) :

Fontaines de puisage, moitié...........	23,127 hectol.
Fontaines marchandes, la totalité........	11,625
Concessions particulières, le quart......	52,275
Établissement du quai des Célestins, la totalité................................	1,151

C'est pour chaque habitant 8$^{lit.}$,37 par jour et 3,055 litres par an. Nous avons lieu de penser, d'après les informations que nous avons prises, que ces chiffres donnent la mesure de la consommation moyenne dans les ménages parisiens.

Cet exposé de nos ressources hydrauliques serait incomplet, si, dans un ouvrage qui a l'alimentation pour objet, nous nous abstenions de parler de la qualité relative des différentes eaux distribuées à Paris.

Sans doute, nous n'avons point à nous préoccuper ici du soin de déterminer chimiquement le nombre et la proportion

(1) L'eau ne se boit pas seulement à l'état naturel ; on en consomme de notables quantités sous forme d'eaux gazeuses. Il existe à Paris plusieurs établissements qui fabriquent l'eau de Seltz artificielle. L'établissement du quai des Célestins, à lui seul, n'en vend pas moins d'un million de bouteilles.

exacte de tous les éléments qui concourent à la composition de ces eaux ; cette tâche n'est pas de notre domaine, et nous ne pouvons à cet égard que renvoyer nos lecteurs aux travaux spéciaux sur la matière (1). Mais il nous semble qu'en dehors de l'appréciation scientifique réservée à d'autres, la question pratique des eaux de la capitale peut se réduire à des termes fort simples.

En général la valeur intrinsèque d'une eau de source ou de rivière, est en raison inverse de la quantité de chaux et de magnésie qui s'y rencontre, et, pour des usages déterminés, en raison inverse seulement des quantités de ces bases qui ne s'y trouvent pas à l'état de bicarbonate.

Cela dit, nous croyons pouvoir établir les propositions suivantes :

L'eau du puits artésien de Grenelle est la plus pure de toutes les eaux qui se consomment dans Paris ; mais elle n'alimente qu'un très-petit nombre de quartiers.

L'eau de Seine est bonne et salubre ; les nombreuses analyses qu'on en a faites depuis trente ans, démontrent l'invariabilité de sa composition.

L'eau de l'Ourcq serait de bonne qualité, si les affluents qui viennent s'y joindre, n'altéraient sa pureté primitive ; bien qu'on puisse en boire sans trouble sensible dans les fonctions animales, nous n'en conseillerions jamais qu'un usage temporaire et limité.

L'eau d'Arcueil contient plus de sels calcaires que l'eau de Seine, mais l'absence presque complète de matières organiques constatée par l'analyse, doit la faire considérer comme une bonne eau potable ; sa saveur est franche et agréable, sa

(1) Voyez notamment les écrits de MM. Boutron, Henri et Boudet, et un rapport de M. Belgrand, annexé au mémoire déjà cité de M. le préfet de la Seine.

limpidité toujours parfaite, sa température identique et sa composition invariable.

Quant aux eaux séléniteuses et crues de Belleville et des Prés Saint-Gervais, elles sont, presque autant que celles de la Bièvre, impropres à la boisson, et elles sont tout au plus utilisables pour les besoins de certaines industries.

Il résulte de ce qui précède, que le service des eaux de Paris, convenablement doté sous le rapport de l'abondance, réclame cependant une plus grande quantité d'eau potable, et une répartition proportionnelle et mieux ordonnée de toutes nos ressources hydrauliques, dans les différents quartiers. L'administration municipale veut combler cette lacune : elle songe à utiliser, au profit de la capitale, des eaux pures dont la source est en Champagne, aux environs d'Épernay. Ce projet, qui s'appuie sur de savantes expériences et que le document officiel déjà cité a exposé avec un véritable attrait, n'est jusqu'à présent qu'une théorie ingénieuse dont l'étude qui se poursuit démontrera la valeur : difficultés d'exécution, chiffre probable de la dépense, qualité durable des eaux, leur volume toujours abondant, leur régime identique dans la saison d'étiage, toutes ces questions restent naturellement à résoudre. Si le résultat des études définitives ne vient pas confirmer pleinement les espérances qu'on a conçues, l'attention des hommes spéciaux chargés de cet important travail, se reportera sans doute sur un autre projet qui a aussi ses côtés séduisants, auquel l'administration elle-même ne paraît pas avoir renoncé, et qui se recommande d'ailleurs par des succès constatés. On a vu que l'eau du puits de Grenelle ne laisse rien à désirer quant à sa pureté et à ses propriétés assimilables; la nappe souterraine qui l'alimente remonte jusqu'à Vitry-le-Français. Dès lors son épuisement n'est point à craindre, et de nouveaux forages ne sau-

raient en altérer le régime. Si l'on se décide à adopter le système d'une double conduite pour les eaux destinées aux usages publics ou privés, il semble que le problème cherché trouverait une solution économique dans le forage, sur les plateaux de Paris, de quelques puits artésiens. L'eau qu'ils verseraient des sommets qui dominent la ville, réunie aux eaux de Seine, et, s'il était nécessaire, à tout ou partie des eaux d'Arcueil, remplacerait l'eau de l'Ourcq dans l'usage alimentaire, et permettrait d'affecter celle-ci exclusivement au jeu des fontaines monumentales, ainsi qu'à l'arrosement et au lavage des voies publiques. Certes, l'inconvénient attaché à la nécessité de faire rafraîchir en été dans les réservoirs, les minimes quantités d'eau destinées à la boisson, serait plus que compensé, par l'avantage de mettre à la disposition des habitants, une eau d'une pureté absolue et constante, éminemment propre à tous les usages alimentaires et domestiques. L'expérience que le percement du puits de Grenelle a si heureusement inaugurée, et qui se continue sur les hauteurs de Passy par un forage d'un plus grand diamètre, éclairera bientôt d'une nouvelle lumière la science et l'administration, dans les recherches pleines d'intérêt qui les occupent en commun.

§ 2. — Glace.

L'eau ne se consomme point seulement à l'état fluide; lorsque, par l'effet de l'abaissement de la température, elle se congèle dans les étangs ou dans les rivières, on l'y recueille sous forme de glace, et on l'emmagasine pour les usages divers auxquels elle peut s'appliquer.

Les glacières qui approvisionnent Paris sont au nombre de 40; la société des glacières réunies de Saint-Ouen, Gentilly et dépendances, en possède à elle seule 30, qui peuvent con-

tenir ensemble 20 millions de kilogrammes de glace. Pendant les hivers à douce température, lorsque la glace fait défaut dans notre climat, et que l'approvisionnement des glacières est épuisé, le commerce en gros tire de la Norwége les quantités de cette substance nécessaires à la capitale.

On évalue la consommation de Paris, en temps ordinaire, à environ 7,500,000 kil. dont les deux tiers se consomment en été, et le surplus dans la saison d'hiver.

Sur cette quantité, les glaciers emploient annuellement 2,500,000 kil. de glace, pour la préparation des produits de leur industrie. Il reste donc, pour l'approvisionnement des restaurateurs et des limonadiers, des marchands de poisson et de volaille, 5,000,000 kil. qui servent tant à l'usage alimentaire, qu'au rafraîchissement de l'eau et à la conservation des denrées.

Les 7,500,000 kil. de glace, consommés annuellement à Paris, donnent, pour chaque habitant, 7$^{kil.}$,12 en moyenne.

§ 2. — Prix de l'eau et de la glace.

Abonnements aux eaux de la ville.	Pour 1 hectol. par jour.
Eau de Seine, des sources, et du puits artésien.	10 fr.
Eau de l'Ourcq	5

Il n'est pas accordé d'abonnement au-dessous de 100 fr., pour les premières eaux, et de 75 fr., pour les autres. L'administration consent des prix réduits, à l'égard des eaux destinées aux lavoirs publics, ou dont la fourniture journalière excède 50 hectolitres.

Eau filtrée des fontaines marchandes, l'hectol. 9 c.

Les porteurs d'eau vendent cette même eau et celle qu'ils puisent gratuitement aux fontaines publiques, au prix de 10 cent. la voie de 20 litres. C'est également le prix de vente

de l'eau filtrée provenant de l'établissement particulier du quai des Célestins.

Prix de la glace en temps ordinaire, les 100 kil. 4 fr. 50 c.

Le prix moyen de la glace, calculé sur une période décennale finissant en 1854, a été de 7 fr. les 100 kil., parce qu'il y a eu, depuis 1845, quatre hivers sans glace.

Le droit d'octroi récemment imposé sur la glace a eu pour effet d'augmenter le prix de revient de cette substance.

CHAPITRE XIII.

LE TABAC.

Dans les mœurs du jour, l'usage du cigare est devenu l'inévitable complément de l'éducation universitaire; il n'est point de bachelier, fût-il encore imberbe, qui ne se regarde comme passé à l'état d'homme fait, lorsqu'il a la réputation de fumer sans broncher, un manille ou un panatelas. Les pères de famille ne sauraient se plaindre de cette précocité de leur descendance, car non contents de tolérer chez leurs enfants l'habitude de fumer, ils ne craignent pas de l'introduire eux-mêmes dans la maison.

L'usage du tabac à fumer, borné naguère aux estaminets, s'est étendu aux ateliers des peintres, des architectes et des sculpteurs, où, dans une gaie camaraderie, bon nombre de jeunes gens barbus préludent, par la coloration savante des pipes, à l'étude plus ou moins sérieuse des arts plastiques. La mode l'a propagé ensuite dans le monde, et aujourd'hui, soit à l'intérieur des habitations, soit sur la voie publique, le cigare brûle dans mille bouches à la fois, et règne partout en dominateur. Bien plus, il figure invariablement au milieu des desserts des dîners de garçons, ou couronne, à l'heure de l'inaction, le repas pris en famille. Le cigare est devenu ainsi à Paris, pour la partie masculine de la population, une sorte d'appendice de la nourriture quotidienne.

Il ne faut donc pas s'étonner si, sous l'influence de ces causes et par l'empire tout-puissant de la mode, la consommation du tabac a pris à Paris d'énormes proportions.

CONSOMMATION DU TABAC A PARIS, DE 1839 A 1854.

NATURE DES TABACS.	1839	1843	1846	1850	1854
Quantités.					
	kil.	kil.	kil.	kil.	kil.
Tabac à fumer. ordinaire....	445,465	430,150	574,168	652,197	799,212
Tabac à fumer. de cantine....	»	»	»	»	64,064
Tabac à fumer. étranger.....	10,419	10,057	13,353	8,941	8,954
Tabac à fumer. en cigares (1).	50,104	58,884	114,450	154,337	253,541
Tabac à fumer. en cigarettes.	»	»	1,380	2,702	2,054
Tabac à chiquer.......	26,876	24,801	25,951	24,626	26,856
Tabac à priser. ordinaire.....	514,732	461,881	485,125	455,007	447,040
Tabac à priser. étranger.....	5,401	4,124	1,994	1,350	901
Tabac à priser. à prix réduit.	2,586	2,904	2,730	2,925	1,979
TOTAUX....	1,053,583	992,804	1,219,151	1,302,085	1,604,601
Valeurs.					
	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.
Tabac à fumer. ordinaire.....	3,547,720	3,441,200	4,593,344	5,217,576	6,393,696
Tabac à fumer. de cantine ...	»	»	»	»	96,095
Tabac à fumer. étranger.....	125,028	120,684	160,236	107,292	108,209
Tabac à fumer. en cigares....	1,554,333	2,330,174	4,152,647	4,633,551	7,272,208
Tabac à fumer. en cigarettes.	»	»	71,275	67,550	51,350
Tabac à chiquer........	226,915	213,150	225,992	216,361	247,618
Tabac à priser. ordinaire.....	4,117,856	3,695,048	3,881,000	3,640,056	3,576,320
Tabac à priser. étranger.....	64,812	49,488	25,928	16,200	10,012
Tabac à priser. à prix réduit.	11,119	12,487	11,739	11,700	9,728
TOTAUX....	9,647,783	9,862,231	13,120,161	13,910,286	17,765,236

Il est impossible de ne point être frappé de l'augmentation si rapide de la consommation du tabac dans la capitale ; le produit de la vente de cette plante, qui n'était que de 9,647,783 fr.

(1) Les cigares et les cigarettes ne se vendent point au poids; 250 cigares ou 1,000 cigarettes sont comptés uniformément pour 1 kilogramme.

en 1839, s'élève en 1854 à la somme de 17,765,236 fr. De 1839 à 1854, la quantité de tabac à fumer ordinaire consommée par les Parisiens, se double à peu près, pendant que celle afférente aux cigares se quintuple ; mais en revanche, la consommation du tabac à priser est, pour cette période, en voie de diminution sensible. Si pour répartir les quantités de tabac entre tous les individus, au nombre de 420,000 environ, qui à Paris sont en état de faire usage de cette substance (1), l'on prend pour base l'année 1854, on trouve que chaque habitant fumerait cumulativement en moyenne :

1kil.,973 de tabac,
143 cigares,
et 4 cigarettes.

Si l'on fait une masse unique des tabacs à fumer de toute espèce ainsi que du tabac à chiquer, et si l'on compte les cigares pour le poids nominal indiqué au tableau précédent, on voit que chaque individu consommerait 2kil.,749 par an. La consommation individuelle moyenne serait de 1kil.,071, en ce qui concerne le tabac à priser (2).

La consommation de Paris en tabac et celle du reste de la France sont :

Pour 1839	dans le rapport	de	1 à 13,87
— 1842	—	de	1 à 15,97
— 1846	—	de	1 à 14,44
— 1850	—	de	1 à 13,76
— 1854	—	de	1 à 13,27

(1) Nous composons la population probable des fumeurs de tous les individus mâles au-dessus de 15 ans, y compris, bien entendu, la garnison.

(2) Nous évaluons à 420,000 la population des consommateurs, aussi bien pour le tabac à priser que pour les autres tabacs. En effet, si, d'un côté, les militaires de la garnison, les jeunes filles qui ont dépassé quinze ans, et beaucoup de femmes font rarement usage de tabac à priser, on compte un certain nombre de consommateurs de cette substance dans la population masculine.

Pour 1851, époque du recensement quinquennal, le rapport des deux consommations est de 1 à 14,18, lorsque celui de la population parisienne comparée à la population des autres parties du territoire, est, pour cette même année de 1 à 33,98. La consommation individuelle du tabac est donc beaucoup plus considérable à Paris. Il est à remarquer cependant que le mouvement d'accroissement de la consommation, suit dans les départements une marche presque aussi accélérée que dans la capitale.

Ceux qui ont à cœur la prospérité financière du pays, peuvent se réjouir à coup sûr, des accroissements extraordinaires d'une consommation qui procure chaque année au trésor public, un bénéfice net de plus de 100 millions ; une telle ressource, qui forme à elle seule le quinzième de toutes les recettes inscrites dans le budget de l'État, permet en effet de réaliser bien des choses utiles. Mais envisagée à un autre point de vue, la question change de face, et sans être humoriste, on peut craindre que l'usage excessif du tabac dans toutes les classes de la société, n'exerce bientôt une action fâcheuse sur le bien-être physique et moral des populations.

Sans qu'il soit besoin d'examiner si, chez beaucoup d'individus, le tabac n'est pas la cause déterminante de maladies graves, ce qui a été soutenu et controversé, on peut en constater divers effets certains.

Dans les campagnes et dans la population industrielle des villes, il arrive trop souvent que les ménages les plus pauvres consacrent aux besoins factices nés de l'habitude de fumer, des sommes hors de toute proportion avec leurs ressources, et qui seraient beaucoup plus utilement appliquées à la nourriture ou au vêtement de la famille. Parmi les classes aisées ellesmêmes, la dépense du cigare grève fréquemment avec excès le budget d'un grand nombre de jeunes gens. Mais c'est sur-

tout au point de vue social, que l'habitude de fumer fait sentir sa funeste influence. Ce qui n'est à l'origine que fantaisie ou caprice de jeunesse, devient avec le temps un besoin impérieux et même despotique ; les fumeurs ne transigent pas, et lorsqu'ils ne réussissent point à s'imposer à la société, ils la fuient. Le goût immodéré du cigare ajoute aujourd'hui aux causes déjà nombreuses qui contribuent à éloigner des réunions de la famille, plus d'un membre qui devrait en être l'âme. Si, pour prévenir cette désertion, la tolérance des femmes les porte à permettre de fumer à l'intérieur de la maison, l'odeur qui s'attache aux habits et qui se propage nonobstant les précautions prises, envahit les appartements, et trahit pour les étrangers, l'infraction aux bienséances.

Il est à souhaiter que la consommation du tabac ne se développe pas davantage en France. Les Allemands et les Hollandais qui fument beaucoup ne se font remarquer ni par la vivacité du corps et de l'esprit, ni par cette propreté extérieure qui inspire le respect de la personne. Ne les imitons pas en ce point. Il semble en effet que chez les peuples fumeurs, les hommes conservent peu de temps l'apparence et les avantages de la jeunesse ; endormis dans un épais narcotisme, ils perdent vite l'activité qui est le plus bel apanage de la première période de la vie. Sans proscrire absolument un usage que le penchant vers l'imitation a mis à la mode, et dans lequel, en dépit de l'analyse, beaucoup de personnes s'obstinent à trouver un plaisir, on doit conseiller aux jeunes gens de résister, en fait de tabac, à la tyrannie de l'habitude, et d'éviter ainsi pour leurs vieux jours l'ennui de l'isolement ; car l'homme qui fume est toujours seul, même en compagnie.

QUATRIÈME PARTIE.

LES CONSOMMATIONS RÉSUMÉES ET COMPARÉES.

Avec la troisième partie de cet ouvrage, se termine l'exposé relatif aux provenances, aux quantités et aux prix des denrées de toute espèce qui servent à la subsistance des habitants de Paris. Mais il nous a semblé que l'œuvre que nous avons entreprise demeurerait incomplète, si, par des résumés dégageant chaque article de consommation des détails et des considérations qui ont trouvé précédemment leur place, nous ne mettions en lumière, dans une suite de tableaux synoptiques, la nature, les quantités et la valeur des nombreuses substances qui alimentent chaque année la population tout entière de la capitale.

Nous avons pensé aussi qu'une comparaison des principales consommations des grandes villes de la France et de l'étranger avec celles de la ville de Paris, pourrait offrir quelque intérêt, et nous avons recueilli à ce sujet quelques données qu'on lira plus loin.

Enfin notre dernier chapitre est consacré à l'examen d'une question qui est en ce moment la préoccupation de tous les esprits, celle du prix des subsistances ; mais, pour rester dans les limites que nous nous sommes imposées, nous avons dû l'envisager surtout au point de vue des intérêts parisiens.

CHAPITRE PREMIER.

LES CONSOMMATIONS RÉSUMÉES EN QUANTITÉS.

Les chapitres et paragraphes dans lesquels nous avons traité successivement des différentes espèces de denrées, présentent, après les résultats généraux applicables à l'ensemble de la population, le calcul des quantités qui forment la part annuelle de chaque habitant. Lorsque nous possédions des renseignements pour la seconde moitié du dernier siècle ou les commencements de celui-ci, nous avons établi le même calcul, d'après le nombre des consommateurs constaté ou évalué pour ces époques. Mais il était utile de rapprocher ces résultats partiels, et de montrer l'importance relative des substances de toutes sortes qui composent l'approvisionnement d'une grande ville telle que Paris. C'est ce résumé qui fait l'objet du tableau que nous donnons ci-après.

Tout en suivant l'ordre observé dans le cours de l'ouvrage, nous avons divisé les substances alimentaires en solides et en liquides, afin de dégager, tant pour la masse des habitants que pour chaque individu considéré isolément, la consommation annuelle moyenne. Nous avons voulu montrer aussi quelle est, pour chaque nature de denrées ou pour chaque groupe de substances similaires, la ration quotidienne du Parisien.

On remarquera que nous avons réduit, d'une manière notable, les quantités de fruits indiquées dans le chapitre spécial à cette nature de denrées. Déjà nous avions été frappé de

l'importance des résultats sortis de nos évaluations ; mais à défaut de renseignements positifs qui n'existent pas pour cette partie des arrivages, nous avons dû admettre comme vraisemblables les données assez précises qui nous ont été fournies. Cependant l'évaluation en argent de cette consommation a fait plus nettement encore ressortir à nos yeux la portée un peu large des éléments admis comme base de notre première appréciation, et nous n'avons pas hésité à réduire de moitié les quantités afférentes aux trois principales espèces de fruits. En dehors de ce qui concerne les pommes, les poires et les prunes, nous avons maintenu, pour chaque article, le chiffre des quantités, tel qu'il résulte du tableau qui s'y rapporte (1).

(1) Voyez page 369.

(TABLEAU, p. 440.)

TABLEAU PRÉSENTANT LE RÉSUMÉ DES QUANTITÉS DE DENRÉES DE TOUTE ESPÈCE QUI ENTRENT CHAQUE ANNÉE DANS LA NOURRITURE DES HABITANTS DE PARIS.

DÉSIGNATION DES DENRÉES.	QUANTITÉS consommées annuellement.	CONSOMMATION PAR TÊTE.			OBSERVATIONS.
			Par an.	Par jour.	
§ Ier. — Solides.					
	kil.	kil.	kil.	gram.	
Pain fabriqué par les boulangers...........	179,987,791	180,168	180,168	494	Consommateurs : 999,066. Voyez p. 106. Pour cet article et les suivants, la consommation individuelle a été calculée d'après la population constatée par le dernier dénombrement : 1,053,262 hab. Voyez p. 22.
Viande de boucherie ...	62,514,646	59,353	62,586	171	
Abats et issues de bestiaux de boucherie....	3,405,342	3,233			
Viande de porc et charcuterie..............	10,814,199	10,267	10,267	28	
Volaille et gibier.......	10,365,103	9,841	9,841	27	
Poisson de toute espèce.	13,444,850	12,765	12,765	35	
Beurres................	10,198,239	9,680	14,526	40	
Fromages............	5,104,182	4,846			
OEufs.................	8,700,000	8,250	8,250	23	
Pâtisserie de toute espèce.	5,006,770	4,753	4,753	13	
Pâtes alimentaires, riz, fécules...............	3,992,083	3,790	3,790	10	
Sucre (usages domestiques)................	7,500,000	7,120	7,120	20	
Bonbons..............	598,396	568			
Confitures et raisiné....	920,034	873	2,179	6	
Glaces et crèmes.......	537,162	510			
Miel..................	240,000	228			
Café..................	3,000,000	2,848			
Chicorée..............	333,334	316	4,150	11	
Chocolat..............	1,000 000	949			
Thé...................	39,200	37			
Fruits de primeur......	4,610	5	225,338	617	
Fruits de saison........	237,334,657	225,333			
Oranges et citrons......	2,082,500	1,977			
Ananas frais (Havane et Brésil).............	1,400	1			
Fruits secs............	3,952,000	3,752	5,791	16	
Conserves d'ananas.....	10,000	9			
Olives................	54,000	52			
Légumes de primeur...	16,303	15			
Légumes frais et de saison................	133,925,391	127,154			
Légumes secs..........	8,577,873	8,144	136,644	374	
Légumes desséchés.....	76,900	73			
Conserves de légumes...	1,325,000	1,258			
Truffes...............	25.790	24			
Sel...................	5,937,815	5,636			
Moutarde.............	270,000	256			
A reporter........	721,315,622	5,936	688,168	1,885	

DÉSIGNATION DES DENRÉES.	QUANTITÉS consommées annuellement.	CONSOMMATION PAR TÊTE. Par an.		CONSOMMATION PAR TÊTE. Par jour.	OBSERVATIONS.
	kil.	kil.	kil.	gram.	
Report.....	721,515,622	5,936	688,168	1,885	
Cornichons et oignons confits...............	107,500	102			
Câpres au vinaigre......	17,500	7			
Poivre et autres épices..	135,492	129			
Oignons et carottes brûlés.................	260,156	247	7,537	21	
Farine pour assaisonnement	1,105,925	1,050			
Vanille................	3,000	3			
Fleur d'oranger.... ...	6,000	6			
Roses de Puteaux et de Provins	50,000	47			
Glace..................	7,500,000	7,120	7,120	19	
	730,501,195		702,825	1,925	
Tabacs.................	1,604,601	3,820	3,820	10	Consommateurs : 420,000 Voy. page 434.
TOTAUX pour les solides.	732,105,796		706,645	1.935	

§ II. — Liquides.

	lit.	lit.	lit.	lit.	
Vins..................	119,300,600	113,26	113,26	0,310	
Bières	14.001,500	13,29	15,45	0,042	
Cidre	2,272,100	2,16			
Alcool à 45° (non compris ce qui est employé pour les liqueurs et les fruits confits).............	12,729,700	12,08	12.08	0,033	
Lait..................	109,291,086	103,76	103,76	0,284	
Liqueurs	1,267,230	1,20	2,11	0,006	
Fruits confits à l'eau-de-vie	344,186	32			
Sirops.................	620.236	59			
Huiles	2,007,300	1,90	4,79	0,013	
Vinaigre...............	2,043,800	1,94			
Eau de fleur d'oranger...	100,000	95			
	263,977,738		251,45	0,688	
Eau naturelle (pour l'usage intérieur des ménages)	3,218,497,000	3,055 »	3,055 »	8,370	
TOTAUX pour les liquides.	3,482,474,738		3,306.45	9,058	

Ainsi la population parisienne, prise collectivement, consomme chaque année en moyenne :

730,501,195 kil. d'aliments solides,
263,977,738 lit. d'aliments liquides,
32,184,970 hectol. d'eau pour les usages domestiques,
1,604,601 kil. de tabacs de toute espèce.

Dans ces quantités, la ration moyenne de chaque habitant est :

	Par an.	Par jour.
Pour les substances solides, de.......	702 kil. 825	1 kil. 925
Pour les substances liquides, de......	251 lit. 45	0 lit. 688
Pour l'eau (usages domestiques), de..	3,055 lit. »	8 lit. 370
Pour les tabacs de toute espèce, de ...	3 kil. 820	0 kil. 010

Mais on peut faire un calcul plus rigoureux de la consommation individuelle, en distinguant les objets de première nécessité des consommations accessoires ou de luxe. Dans les premières, nous comptons pour les solides : le pain, la viande de boucherie, celle de porc, la volaille et le gibier, le poisson, le beurre et les fromages, les œufs, le café et la chicorée, les fruits frais, les légumes, le sel, la moutarde, le poivre, et la farine employée comme assaisonnement ; pour les liquides, le vin, la bière et le cidre, le lait, l'huile et le vinaigre.

D'après cette distinction, la ration moyenne à Paris est, pour toutes les substances composant la nourriture normale des habitants de cette ville de :

	Par an.	Par jour.
Matières solides..........	670 kil. 640	1 kil. 837
Matières liquides.........	236 lit. 31	0 lit. 646

Pour les autres substances, elle est de :

	Par an.	Par jour.
Matières solides...........	32 kil. 185	0 kil. 088
Matières liquides..........	15 lit. 14	0 lit. 42

L'eau et le tabac ont été laissés, bien entendu, en dehors des éléments de ce dernier calcul.

CHAPITRE II.

LES CONSOMMATIONS ÉVALUÉES EN ARGENT.

Lavoisier, dans l'opuscule qu'il a laissé sur les consommations, a donné une évaluation en argent des principales denrées qui se consommaient à Paris vers 1788. Mais les calculs sommaires auxquels s'est livré l'illustre savant, ne sauraient fournir qu'une idée fort imparfaite de la dépense qui incombait alors à chaque habitant pour sa nourriture; il a omis en effet, dans son énumération, une certaine quantité de substances alimentaires, et il semble n'avoir eu en sa possession, que des renseignements fort incomplets sur les prix.

Trente ans plus tard, M. Benoiston de Châteauneuf a essayé d'évaluer les consommations de Paris pour l'époque de 1817. Le travail de l'honorable académicien est naturellement plus complet que celui de son devancier; mais il offre encore beaucoup de lacunes.

Marchant sur les traces d'aussi bons modèles, nous avons voulu à notre tour déduire, d'une évaluation en argent de toutes les denrées, le budget des dépenses des habitants de Paris et de chaque Parisien, pour leur nourriture annuelle ou journalière. Après nous être renseigné avec le plus grand soin sur les prix de chaque substance, nous avons établi la valeur en gros des consommations de la capitale; nous y avons ajouté les sommes dont cette valeur s'augmente par la vente au détail, et nous avons composé, pour chaque article et pour l'ensemble, le chiffre de la dépense présumée des consommateurs.

DÉSIGNATION DES DENRÉES.	BASES DE L'ÉVALUATION EN ARGENT.	VALEUR EN GROS (droits compr.).	ÉCART entre le prix en gros et le prix de vente au détail. Bases.	ÉCART entre le prix en gros et le prix de vente au détail. Sommes.
Pain fabriqué par les boulangers.		fr.		fr.
PAIN BLANC (gros pain)	De 1843 à 1853, le prix moyen du kil. est de 34c.,62, soit 35 c.	32,297,545	7 fr. par quintal de farine (1).	5,872,272
PAIN DE FANTAISIE ET PANASSERIE.	Mêmes bases. Le calcul de la recette a été fait sur le poids nominal	21,192,446	7 fr. par quintal (2).	5,853,164
PAIN BIS-BLANC.	28 c. le kil. Prix déduit de celui du pain blanc	940,413	7 fr. par quintal.	211,806
PAIN DE GRUAU	Le sac de farine de 157 kil. peut rendre 216 kil. de pain, ou 1137 pains de 190 gr., qui se vendent 15 c. la pièce. D'après cette base, le prix du kil. est de 78c.,95, soit 79 c. Le calcul est fait sur le poids nominal	795,221	7 fr. par quintal (3).	34,565
PAIN DE SEIGLE	Le sac de farine de 157 kil. peut rendre 192 kil. de pain, ou 1477 pains de 130 gr, se vendant 5 c. la pièce. D'après cette base, le prix du kil. est de 38c.,46, soit 38c.,50. Le calcul est fait sur le poids nominal	115,807	7 fr. par quintal (4).	20,279
Viande de boucherie.	Les résultats ci-contre ont été obtenus en ajoutant au montant des prix d'achat des bestiaux, ressortant de moyennes prises sur les années 1851, 1852 et 1853, les droits d'octroi et d'abattage, et 20 c. par kil. pour frais et bénéfices du détaillant, et en déduisant de la valeur d'achat celle des cuirs, suifs et abats	53,370,663	20 c. par kil. (5).	7,091.088
ABATS ET ISSUES DE BESTIAUX DE BOUCHERIE	La valeur des abats et issues a été calculée sur les prix moyens ci-après : 5 fr. 40 c pour les bœufs, 4 fr. 75 c. pour les vaches et taureaux, 3 fr. 33 c. pour les veaux, 50 c. pour les moutons (6).	1,337,661	20 p. 100	67,885
Viande de porc et de charcuterie.	De 1845 à 1849, le prix d'achat de la viande a été en moyenne de 1 fr. 19 c. sur les marchés d'approvisionnement. Le prix de la tête et des abats a été de 60 c. le kil., et celui de la charcuterie venant du dehors de 1 fr. 40 c. le kil. en moyenne (7)	13,655,066	48 c. par kil.	5,190,813
Vins (8).				
CONSOMMATION BOURGEOISE (2/10, 236,571 hect.).	3/4 Mâconnais et Beaujolais... 37 f. l'h. 1/4 Bordeaux et Côte-d'Or ... 42 —	13,732,943	»	»
CONSOMMATION DES RESTAURANTS (3/10 354,856 h.).	2/4 Mâconnais et Beaujolais... 37 — 1/4 Bordeaux et Côte-d'Or.... 61 — 1/4 vins provenant de coupages 26 —	21,309,102	50 p. 100 du prix d'ach.	10,654,551
	A reporter	158,764,857		33,616,423

DÉPENSE TOTALE des consommateurs.		DÉPENSE MOYENNE par habitant.	
Par sorte de denrées.	Par nature de denrées.	Par an.	Par jour.
fr.			
38,169,817			
25,045,610			
1,152,219			
	fr. 65,353,518	62 f. 05	0 f. 17
849,786			
136,086			
61,061,751			
	62,487,295	59 33	0 16
1,425,544			
18,843,851	18,843,851	17 89	0 04
15,732,943			
31,963,653			
45,696,596	146,684,664	139 27	0 37

OBSERVATIONS.

(1) C'est la somme allouée dans les éléments de la taxe, pour la panification du quintal de farine ; mais les boulangers ont encore pour bénéfice l'excédant de poids obtenu en sus du taux normal de rendement.

(2) Indépendamment de l'allocation de 7 fr. par quintal, les boulangers profitent de tout le déficit de poids qui ne résulte pas de la cuisson.

(3) L'écart réel est sans doute supérieur à la somme indiquée. Il représente la difference existant entre le prix d'achat du sac de farine et le produit en argent ; il dépend aussi du poids donné aux pains toujours vendus à la pièce.

(4) Même observation.

(5) On a tenu compte à la fois des quantités de viandes expédiées hors Paris et de celles qui y ont été introduites à la main.

(6) On a pris pour base du calcul les poids indiqués (Voyez page 159) comme représentant la portion comestible des abats et issues.

(7) Les prix de 1850, 1851 et 1852, sont considérés comme exceptionnels ; nous avons donc choisi pour notre calcul la période de 1845-1849, regardée comme normale.

(8) Nous avons adopté pour base de nos évaluations, les prix de 1851.

DÉSIGNATION DES DENRÉES.	BASES DE L'ÉVALUATION EN ARGENT.	VALEUR EN GROS (droits compr.).	ÉCART entre le prix en gros et le prix de vente au détail. Bases.	Sommes.
Vins.	*Report*......	fr. 188,764,857		fr. 33,616,425
CONSOMMATION DU DÉTAIL (5/10, 591,427 hectol.).	Divers crus indiqués page 230, — Prix : de.................. 15 à 34 l'h.	27,149,188	25 p. 100	6,787,297
VINS EN BOUT. (1) (10,151 hect., ou 761,325 bout.)...	1/6 consommation bourgeoise.. 3 f. la b.	425,072	»	»
	5/6 consommation des restaurants et des détaillants...... 3 —	2,125,367	1 fr. la bouteille.	634,458
Bières (2). CONSOMMATION DES CAFÉS ET AUTRES ÉTABLISSEMENTS.	Bière forte 4/5 — Bière de Strasbourg, 2/5........ 21 f. les 75 lit.	1,135,904	50 p. 100	567,952
	Bière double, 2/5........ 16 —	865,450	50 p. 100	432,725
CONSOMMATION BOURGEOISE...	Bière forte, 1/5 — Bière de Strasbourg, 1/10. 21 —	283,976	»	»
	Bière double, 1/10....... 16 —	216,362	»	»
	Petite bière, la totalité.. 11 —	566,060	»	»
Cidre (3). CONSOMMATION DES ÉTABLISSEM. PUBLICS........	Cidre double, 1/2....... 16 —	175,552	45 p. 100	78,99[illegible]
CONSOMMATION BOURGEOISE...	Cidre double, 1/2....... 16 —	175,552	»	»
	Cidre simple, la totalité. 11 —	91,857	»	»
Eaux-de-vie et Alcool.......	Cognac, 1/4, 34,329 h. 1/2.................. 76 f. » c. l'h.	3,883,333	40 p. 100	1,553,341
	Armagnac et Montpellier, 1/4, 34,329 h. 1/2, 43 f. 20 —	2,926,004	40 »	1,170,401
	Esprit trois-six, 2/4, 58,638 h. (4)......... 50 05 —	3,938,715	40 »	1,575,486
Volaille et Gibier........	Consommation de 1853, à raison de.......... 1 f. 33 c. le k. (5)	16,065,909	25 »	4,016,477
Poisson	Poisson de mer frais.... » 79 — (6)	7,850,569	25 »	1,962,642
	Huîtres, prix de 1853 (page 271)........................	1,622,639	25 »	405,660
	Poisson d'eau douce.... 1 26 —	869,494	25 »	217,373
	Poisson de mer salé. Prix postérieurs à 1852 (p. 273).....................	798,580	15 »	119,787
	Poisson mariné. Prix de 1854 (p. 273)..	708,500	27 »	191,295
Lait	Prix en gros.............. 15 c. le lit.	16,393,663	40 »	6,557,465
Beurres........	Prix moyen des diverses espèces.... 2 f. 11 c. le kil. (7)	21,518,284	25 »	5,379,571
Fromages........	Fromages secs, quantités et prix (p. 288 et 297)........................	2,547,702	30 »	764,310
	Fromages de Brie, quantités et prix (p. 290 et 297).....................	1,635,563	25 »	408,891
	From. de Montlhéry, *id.* (p. 290 et 297).	269,164	25 »	67,291
	Fromages mous, quantités (p. 290), 1 fr. 40 c. la pièce..................	473,142	»	»
	Autres fromages frais, quantités et prix (p. 292 et 299).....................	930,537	25 p. 100	232,634
	A reporter......	274,406,995		66,740,[illegible]

DÉPENSE TOTALE des consommateurs.		DÉPENSE MOYENNE par habitant.		OBSERVATIONS.
Par sorte de denrées.	Par nature de denrées.	Par an.	Par jour.	
	fr.	fr. c.	fr. c.	
45,696,596	146,684,664	139 27	0 57	
33,936,485	82,817,958	78 63	0 21	(1) Le nombre des bouteilles, à raison de 75 centil., contenance moyenne de chacune, devrait être 1,355,467 ; mais la perception du droit étant effectuée comme si la bouteille contenait un litre, le nombre réel des bouteilles consommées est celui indiqué dans la première colonne.
3,184,877				(2) Prix de 1852.
4,068,429	4,068,429			
		4 35	0 02	(3) Prix de 1852.
521,959	521,959			
5,436,694				(4) La consommation est de 68,659 hect. ; mais nous en avons retranché 10,021 hect. employés pour les liqueurs et les fruits confits.
4,096,405	15,047,300	14 28	0 04	
5,514,201				(5) Prix moyen en gros calculé sur le montant brut des ventes à la criée.
20,082,386	20,082,386	19 06	0 05	(6) Même observation en ce qui concerne le poisson de mer frais, les huîtres et le poisson d'eau douce.
9,813,211				
2,028,299				
1,086,867	14,746,539	14 »	0 04	
918,367				
899,795				
22,951,128	22,951,128	21 79	0 06	
26,897,855	26,897,855	25 53	0 07	(7) Même observation.
3,312,012				
2,044,454				
336,455	7,329,234	6 95	0 02	
473,142				
1,163,171				
	341,147,452	323 86	0 88	

DÉSIGNATION DES DENRÉES.	BASES DE L'ÉVALUATION EN ARGENT.	VALEUR EN GROS (droits compr.).	ÉCART entre le prix en gros et le prix de vente au détail. Bases.	Sommes.
	Report......	fr. 274,406,995		fr. 66,740,457
Œufs............	Quantités de 1853. Prix de 1852, 45 f. 32 c. le mille (1).....	7,885,680	15 p. 100	1,182,852
Pâtisserie......	Pâtés et terrines truffés, 6 fr. le kil. (2)..	446,500	33 »	147,345
	Pâtés d'Amiens, Chartres, etc., 3 fr. 35 c. le kil...........................	53,250	33 »	17,572
	Pâtés de viande de Paris, 2 fr. 10 c. le kil........ 673,425 f. Pâtisserie fine, 3 fr. 20 c. le kil................ 7,380,000 8,053,425 f. A déduire pour la valeur des matières premières, moins la farine, 2/5..... 3.221,370 Reste... 4,832,055 f. Plus, valeur de la pâtisserie faite par les boulangers, 2 fr. le kil....... 500,516 Total... 5,332,571 f.	5,332,571	(3)	»
	Pâtisserie commune.... 1 fr. 10 c. le kil.	1,650,000	30 »	495 000
	Biscuits de Reims..... 2 70 —	689,850	25 »	172,462
	Petits fours et pâtes sèches.... .... 3 » —	225,000	33 »	74,250
	Pain d'épice fin........ » 90 —. Pain d'épice commun... » 75 —	193,694	33 »	63,919
	Macarons communs.... 2 » —	30,000	30 »	9,000
Pâtes alimentaires, Riz et Fécules.	Pâtes alimentaires, quantités et prix, p. 317 et 322........................	1,090,600	25 »	272,650
	Riz, quantités et prix, p. 319 et 323....	1,000,000	15 »	150,000
	Pâtes exotiques de fecules... Farines de légumes cuits.... quant., p. 321, le kil. 1 f. 95.............	497,250	25 »	124,312
	Fécules, quantités et prix, p. 322 et 323.	75,250	30 »	22,575
Sucre et Produits sucrés.	Sucre (usages domestiques), p. 331 et 347 (4)...........................	11,400,000	10 »	1,140,000
	Confiserie, quant. et prix, p. 336 et 347.	6,262,000	33 » (5)	1,257,170
	Confitures........ *id.* p. 338 et 348.	823,900	20 »	164,780
	Raisiné (6)....... *id.* p. 338 et 348.	156,000	15 »	23,400
	Liqueurs......... *id.* p. 340 et 349.	1,613,687	20 »	322,737
	Fruits à l'eau-de-vie *id.* p. 342 et 349.	1,508,484	(7)	»
	Sirops........... *id.* p. 344 et 349.	1,141,900	20 »	228,380
	Glaces........... *id.* p. 345 et 350.	2,345,750	(8)	»
	Fromages à la crème......... *id.* p. 345 et 350.	56,250		
	Miels (9)......... *id.* p. 346 et 350.	78,000	20 »	15,600
Cafés, Chocolat et Thés.	Cafés............ *id.* p. 353 et 359.	7,050,000	(10)	1,197,811
	Chicorée, quantités, p. 355; prix, 80 c. le kil............................	266,667	20 »	53,333
	Chocolat, quantités et prix, p. 356 et 359	1,500,000	33 »	495,000
	Thés, quantités et prix, p. 358 et 360.	306,375	25 »	76,594
	A reporter......	328,083,653		74,427,100

DÉPENSE TOTALE des consommateurs.		DÉPENSE MOYENNE par habitant.	
Par sorte de denrées.	Par nature de denrées.	Par an.	Par jour.
	fr.	fr c.	fr. c.
....	341,147,452	323 86	0 88
9,068,532	9,068,532	8 61	0 03
595,845			
70,822			
5,332,571			
	9,600,413	9 12	0 05
2,145,000			
862,312			
299,250			
257,615			
39,000			
1,363,250			
1,150,000			
	3,232,657	3 07	0 01
621,562			
97,825			
12,540,000			
7,499,170			
988,680			
179,400			
1,956,424			
1,508,484	28,516,038	27 07	0 07
1,370,280			
2,400,000			
93,600			
8,247,811			
320,000	10,945,780	10 39	0 03
1,995,000			
382,969			
	402,510,852	382 12	1 05

OBSERVATIONS.

(1) Nous n'avons point choisi pour notre évaluation les prix de l'année 1855, qui ne sauraient être considérés comme ceux d'une année ordinaire.

(2) Les pâtés truffés, autres que les foies gras de Strasbourg, ont une valeur plus élevée; mais les quantités consommées sont si minimes, que nous n'avons pas dû tenir compte de cette plus-value.

(3) La fabrication et la vente étant dans les mêmes mains, nous n'avons pu distinguer le prix en gros du prix payé par le consommateur.

(4) Prix de 1854. Le bénéfice du détaillant n'est peut-être pas supérieur à 5 p. 100. Nous le portons à 10 p. 100, pour tenir compte de ce qui s'écoule par les cafés, estaminets et restaurants. Nous supposons que les quantités employées aux usages domestiques portent entièrement sur la qualité 4 cassons, les autres sortes entrant dans la confection des produits fabriqués.

(5) Le bénéfice du détaillant n'est compté que sur 3,749,000 fr., montant de la fabrication du quartier des Lombards.

(6) Prix de 1854.

(7) La fabrication et la vente au détail sont dans les mêmes mains, pour les plus fortes quantités.

(8) Même observation.

(9) Nous ne comprenons dans l'évaluation que le miel fin, le miel commun se vendant surtout pour la fabrication du pain d'épice.

(10) Nous comptons, pour l'écart entre le prix en gros et le prix de vente, aux consommateurs, 1/5 de la valeur d'achat, représentant la dépense de la torréfaction et le bénéfice du détaillant sur 2,548,535 kil.

DÉSIGNATION DES DENRÉES.	BASES DE L'ÉVALUATION EN ARGENT.	VALEUR EN GROS (droits compr.).	ÉCART entre le prix en gros et le prix de vente au détail.	
			Bases.	Sommes.
	Report......	fr. 328,083,653		fr. 74,427,199
Fruits..........	Fruits de primeur (1), quantités et prix................ p. 364 et 383.	204,000	50 p. 100	102,000
	Fruits rouges, *id*....... p. 369 et 384.	10,290.877	10 »	1,029,087
	Autres fruits (2), *id*..... p. 369 et 384.	36,755,083	12 »	4,410,610
	Oranges et citrons, *id*. p. 375, 376 et 384.	1,438,000	12 »	172,560
	Ananas de production exotique, *id*......... p. 377 et 384.	8,000	40 »	3,200
	Fruits secs, *id*......... p. 381 et 384.	4,091,950	(5)	737,682
	Conserves d'ananas, *id*. p. 382 et 385.	50,000	40 »	20,000
	Olives, *id*............. p. 382 et 385.	69,000	30 »	20,700
Légumes.......	Légumes de primeur (4), *id*.................. p. 387 et 402.	69,620	50 »	34,810
	Autres légumes frais, *id*. p. 391 et 404.	23,756,348	15 »	3,563,452
	Légumes secs, *id*....... p. 397 et 407.	2,850,321	15 »	427,548
	Légumes desséchés, *id*. p. 399 et 407.	393,900	(5)	»
	Conserves de petits pois et haricots, *id*....... p. 401 et 407.	258,750	25 »	64,687
	Légumes cuits, *id*...... p. 401 et 407.	300,000	25 »	75,000
	Choucroute, *id*......... p. 402 et 407.	84,000	50 »	42,000
Condiments.....	Truffes, quantités, p. 409, 17 f. le kil. (6)	438,430	25 »	109,607
	Sel (7), quantités et prix, p. 409 et 417.	1,335,544	20 »	267,109
	Huiles (8), *id*.......... p. 411 et 417.	3,457,249	20 »	691,450
	Vinaigre (9), *id*........ p. 412 et 417.	557,400	20 »	111,480
	Moutardes, *id*.......... p. 412 et 417.	177,500	30 »	53,250
	Cornich. et oignons (10), *id*. 413 et 417.	122,500	25 »	30,625
	Câpres, *id*............. p. 413 et 417.	52,500	30 »	15,750
	Poivre (11), *id*......... p. 413 et 417.	205,136	35 »	71,798
	Autres épices (12), *id*... p. 414 et 417.	59,365	35 »	20,778
	Oignons brûlés, *id*..... p. 414 et 417.	364,218	15 »	54,633
	Farine (13), quantités, p. 414, 33 f. 35 c. le quintal.........................	368,818	30 »	110,645
	Vanille (14), quant. et pr., p. 416 et 417.	360,000	30 »	108,000
	Fleur d'oranger, *id*.... p. 416 et 417.	18,000	25 »	4,500
	Eau de fleur d'oranger (15), *id*., p. 416 et 417..............................	195,665	25 »	48,916
	Roses de Puteaux et de Provins, *id*., p. 416 et 417.....................	25,000	25 »	6,250
Eaux (16). (usages domest.)	1/4 du prix des concessions de prises d'eau pour les habitations...........	255,886	»	»
	Débit des fontaines marchandes (17)....	381,881	10 c. la voie de 20 lit.	1,739,681
	Établissement du quai des Célestins....	»	*idem*.	210,000
Glace...........	Quantités et valeurs, p. 430 et 431.....	337,500	(18)	»
	Totaux......	417,416,094		88,785,007 (19)
Tabacs....	Quantités et valeurs, p. 433...........	16,127,194		1,638,842
	Totaux généraux......	433,543,288		90,423,849

DÉPENSE TOTALE des consommateurs — Par sorte de denrées.	DÉPENSE TOTALE des consommateurs — Par nature de denrées.	DÉPENSE MOYENNE par habitant. — Par an.	DÉPENSE MOYENNE par habitant. — Par jour.
	fr.	fr. c.	fr. c.
....	402,510,852	382 12	1 05
306,000	52,791,657	50 12	0 15
11,319,964			
41,165,693			
1,610,560	6,611,092	6 28	
11,200			
4,829,632			
70,000			
89,700			
104,430	27,424,250	26 04	0 09
27,319,800			
3,277,869	4,496,206	4 27	
393,900			
323,437			
375,000			
126,000			
548,037	548,037	0 52	0 05
1,602,653	1,602,653	1 52	
4,148,699	4,148,699	3 94	
668,880	1,121,005	1 06	
230,750			
153,125			
68,250			
276,934	357,077	0 34	
80,143			
418,851	418,851	0 40	
479,463	479,463	0 45	
468,000	766,331	0 73	
22,500			
244,581			
31,250			
255,886	2,587,448	2 46	
2,121,562			
210,000			
337,500	337,500	0 32	
	506,201,101	480 57	1 32
17,766,036	17,766,036	16 87	0 05
	523,967,137	497 44	1 37

OBSERVATIONS.

(1) L'évaluation ne s'applique pas à tous les fruits de primeur dont la consommation ne peut être exactement évaluée.

(2) D'après nos observations consignées p. 438, nous avons évalué les fruits, en réduisant de moitié les quantités afférentes aux pommes, aux poires et aux prunes. Nous avons dû négliger comme insignifiante une réduction de 168,449 fr., représentant la valeur des fruits employés dans la fabrication des conserves.

(3) 12 p. 100 pour pommes tapées, 15 p. 100 pour prunes d'ente et de Saint-Julien, figues de Roquevaire, Naples et Portugal, raisin du Var; 20 p. 100 pour raisin de Malaga, amandes, noisettes, poires tapées et dattes; 25 p. 100 pour figues de Smyrne et Marseille, pistolles et brignolles; 50 p. 100 pour fruits glacés du Midi.

(4) Même observation que pour les fruits de primeur.

(5) Le prix du détail ne diffère pas du prix en gros; le fabricant fait au détaillant une remise dont celui-ci abandonne souvent une partie au consommateur. Ce commerce n'est encore qu'à ses commencements.

(6) Prix très-variable. Nous indiquons la moyenne.

(7) Sel gris, 3/6. Sel blanc, 1/6.

(8) Les quantités sont indiquées en volume; la valeur se compte au poids. La densité qui a servi de base au calcul est de 0k.,915 pour l'huile d'olives, et de 0k.,928 pour l'huile d'œillette.

(9) Nous appliquons le prix ordinaire; les prix d'aujourd'hui sont tout à fait exceptionnels.

(10) Prix des temps ordinaires.

(11) Poivre lourd, 3/4. Poivre demi-lourd, 1/4. Prix de 1854.

(12) Prix moyen de la cannelle de Chine et du girofle pour 1853. La quantité afférente aux autres épices est si minime, que nous croyons pouvoir nous dispenser d'en faire la distinction.

(13) Prix de 1852, année ordinaire.

(14) 120 fr. le kil., prix moyen de 1854.

(15) 1/6 à 1 fr. 25 le litre, 1/3 à 1 fr. 50, 1/3 à 2 fr. 12, 1/6 à 3 fr. 25.

(16) On remarquera que nous ne tenons ici aucun compte des quantités d'eau puisées gratuitement aux fontaines publiques, et livrées à domicile par les porteurs d'eau au prix de 10 c. la voie. Nous négligeons aussi la dépense résultant de tous les usages autres que ceux du ménage.

(17) Le prix de l'eau filtrée des fontaines marchandes est de 9 c. l'hectolitre.

(18) Les quantités de glace vendues au détail sont insignifiantes.

(19) Cette somme est formée de la réunion des remises faites par la régie aux 501 débitants de Paris.

Il résulte du tableau que nous venons de placer sous les yeux du lecteur, que la masse des substances alimentaires qui se consomment à Paris, dans le cours d'une année, représente une valeur totale de 506,201,101 fr., c'est-à-dire que tous les habitants de Paris, pris collectivement, dépensent annuellement pour leur nourriture, une somme de plus de 500 millions. Répartie sur la population, cette dépense est, pour chaque Parisien, en moyenne, de 480 fr. 57 c. par an, et de 1 fr. 32 c. par jour.

Si, pénétrant plus avant dans les détails, on voulait rechercher ce que chaque nature de denrée coûte en définitive à l'habitant de Paris, les différentes divisions du tableau offriraient les moyens de s'en rendre compte. On trouvera aussi, soit par spécialité, soit pour l'ensemble, la valeur des consommations de toute espèce, avec distinction du prix de la denrée lorsqu'elle est encore dans les mains du marchand en gros, et de la plus-value qui s'y ajoute au moment où le consommateur en fait l'achat ; on pourra ainsi mesurer l'importance des frais et des bénéfices propres au commerce de détail des substances alimentaires dans la ville de Paris (1).

Nous avons vu que la dépense annuelle du consommateur ressort, pour le temps présent, à 480 fr. 57 c. Lavoisier l'évaluait à 416 fr. 65 c. pour l'époque de 1788 ; mais il comprenait, dans ses calculs, un grand nombre de matières non destinées à l'alimentation. En les éliminant, nous avons trouvé

(1) Si l'on essayait de rapprocher, pour chaque branche de commerce, le montant des frais et bénéfices qui s'y rapportent et celui des loyers nécessaires à l'exploitation, il conviendrait de borner le calcul aux spécialités qui n'admettent pas d'élément étranger, quant aux recettes. Dans ces limites, on remarque que la valeur locative des établissements de boulangerie, de boucherie et de charcuterie, forme le dixième environ des sommes que notre tableau leur attribue à titre de frais de vente et de bénéfice. (Voy. p. 65 et 444.)

que le budget de la nourriture du Parisien ne s'élevait alors qu'à 258 fr. 24 c., y compris les huiles non comestibles confondues avec les huiles à manger, et diverses marchandises du commerce de l'épicerie, qui ne servent pas aux usages alimentaires. Mais, d'un autre côté, on ne peut perdre de vue que Lavoisier a omis dans sa nomenclature, la volaille et le gibier, le lait, la pâtisserie et divers autres produits employés comme aliments. Une comparaison rigoureuse de la dépense d'aujourd'hui et de celle d'autrefois, n'est donc point possible. Cependant, si l'on borne le rapprochement à quelques-uns des principaux articles de consommation, on peut constater la différence considérable existant entre les deux époques.

Dépense moyenne faite annuellement par le Parisien pour sa nourriture.

	En 1788.		En 1854.	
Pain	34 fr.	33 c.	62 fr.	05 c.
Viande de bestiaux de boucherie et de porc	67	50	77	22
Vin	54	17	78	63
Bière et cidre	2	20	4	35
Eau-de-vie	4	»	14	28
Poisson	10	17	14	»
Beurres	8	83	25	53
Fromages	4	»	6	95
Œufs	5	83	8	61
Fruits et légumes	20	83	86	71
Vinaigre	»	67	»	63

Cet accroissement des charges individuelles en ce qui touche la nourriture, porte à peu près sur tous les objets de consommation ; mais il est surtout très-sensible pour le pain, le vin, le beurre, les fruits et les légumes. Elle tient à deux causes principales : à l'élévation du prix de la plupart des subsistances et à l'augmentation de la consommation personnelle. Nous nous sommes étendu à ce sujet dans les chapitres consacrés aux différentes spécialités.

CHAPITRE III.

LES PRINCIPALES CONSOMMATIONS DES GRANDES VILLES COMPARÉES AUX CONSOMMATIONS DE PARIS.

Il n'était pas sans intérêt de rechercher, au moins pour les principales denrées, quelles sont aujourd'hui les consommations des villes de France les plus populeuses, comparativement aux mêmes consommations dans la capitale. Les maires de ces villes, avec lesquels nous nous sommes mis en rapport, ont bien voulu, à cet effet, nous faire parvenir, pour les années 1850 à 1854, des tableaux indiquant les quantités de denrées qui ont, dans cette période, acquitté les droits d'octroi. Nous avons cumulé ces quantités, en excluant l'année 1854 comme exceptionnelle, et nous en avons tiré une année moyenne. Divisant ensuite les quantités ainsi obtenues par le nombre d'habitants constaté lors du dernier dénombrement de la population, nous avons déterminé la consommation moyenne de chaque habitant par année et par jour. Les résultats de nos calculs ont été consignés dans les trois tableaux que nous donnons ci-après. Ils ne comprennent que la viande de boucherie, celle de porc et les boissons. Quant aux autres substances, comme le poisson, la volaille et les œufs, nous ne possédions que des renseignements trop incomplets pour essayer une comparaison ; dans la plupart des grandes villes, en effet, ces denrées ne sont point taxées, et dès lors elles échappent à l'appréciation des autorités locales qui n'ont pu nous transmettre à cet égard que des données incertaines. On

pourra néanmoins se faire une idée de la situation comparative de nos grandes cités françaises, pour les consommations dont le développement exerce une influence positive sur le bien-être des populations.

On voudra bien remarquer, en ce qui touche la viande de boucherie, que les quantités indiquées représentent toujours la viande nette. Lorsque les constatations pour la perception des droits s'appliquaient à la viande sur pied, nous avons eu soin de réduire les résultats obtenus, d'après le poids moyen de chaque espèce de bestiaux dans le pays.

(Tableau, p. 456.)

VIANDE DE BOUCHERIE.

Région	VILLES.	Bœuf. (1)	Vache.	Veau et génisse.	Mouton brebis agneau et chèvre	Viande à la main.	Abats et issues.	Total des quantités
		QUANTITÉS MOYENNES PAR TÊTE ET PAR AN.						
		kil.	kil.	kil.	kil.	kil.	kil.	kil.
Nord.. ..	Lille..........	9,732	11,906	7,821	6,283	6,687	»	42,431
	Amiens.........	1,761	22,445	6,147	5,229	4,490	»	40,092
	Rouen..........	26,713	»	5,854	7,870	7,354	0,890	48,681
	Caen	4,022	8,396	7,569	4,322	3,939	»	28,248
N.-Ouest.	Rennes.........	16,776	12,080	22,313	7,460	1,111	»	59,740
	Brest..........	16,585	11,949	10,291	2,874	0,429	»	42,128
Ouest....	Nantes	10,348	0,835	9,197	6,404	3,692	»	30,476
	Limoges........	49,490	»	»	»	0,290	»	49,780
	Le Mans........	16,356	»	»	7,815	1,857	1,687	27,715
	Angers.........	11,257	2,873	10,874	7,290	3,229	»	35,523
S.-Ouest.	Bordeaux.......	25,807	3,888	8,921	12,792	1,550	»	52,958
Sud......	Toulouse.......	17,173	1,247	6,584	8,680	4,147	»	37,831
	Montpellier.....	3,354	10,767	4,805	29,034	0,196	»	48,176
	Nimes..........	16,193	»	2,201	18,933	0,066	»	37,393
	Avignon.	22,539	»	1,776	17,476	0,420	»	42,211
	Marseille.......	15,878	1,470	1,145	15,207	0,201	»	33,901
	Toulon.........	25,453	»	»	1,931	1,987	0,746	30,169
S.-Est...	Saint-Etienne....	22,100	»	9,750	16,326	»	0,329	48,505
	Lyon...........	20,778	2,914	8,287	11,051	2,736	0,417	46,183
Est......	Châlon-s.-Saône.	18,940	0,152	14,312	7,137	5,882	0,272	46,695
	Dijon..........	18,229	4,064	11,250	7,222	1,578	»	42,343
	Besançon......	18,204	2,522	10,496	5,292	3,061	3,420	42,995
	Strasbourg......	26,145	5,339	7,396	1,872	3,512	»	44,264
	Nancy..........	20,210	2,650	10,560	5,920	6,080	»	45,420
	Metz...........	17,188	12,451	8,913	6,690	1,378	»	46,620
	Reims..........	9,108	4,303	5,871	1,673	17,612	»	38,567
Centre...	Orléans	3,424	22,829	9,397	3,767	2,377	3,364	45,158
	Tours..........	13,145	3,194	9,342	8,288	12,949	»	46,918
	Paris (2)..........	34,628	5,770	5,759	13,196	»	3,233	62,586

(1) Pour Rouen, Nîmes, Avignon et Saint-Etienne, la viande de vache a été confondue avec celle du bœuf; pour Limoges, le Mans et Toulon, on a compris également dans la première colonne les viandes de diverses sortes. Les villes pour lesquelles on n'a rien indiqué dans la colonne *Abats et issues*, en consomment certainement. Cette consommation varie de 1 à 3 kil. par tête et par an. Il faudrait en tenir compte, si l'on voulait faire une comparaison rigoureuse.

(2) Le chiffre exact de la quantité de viande consommée par personne à Paris est de 59k.,353 pour les quatre sortes. Nous en avons fait une répartition par espèce, d'après le poids moyen des bestiaux, et si l'on se reporte à ce que nous avons dit ci-dessus (p. 146), notre résultat doit être très-rapproché de la vérité. Depuis que le prix de la viande est fixé périodiquement par l'autorité, on distingue par espèce les viandes sortant des abattoirs pour Paris; mais la mesure, encore récente, ne saurait fournir, quant à présent du moins, les moyens d'établir exactement la distinction. La viande à la main se trouve répartie dans les quatre premières colonnes.

VIANDE DE PORC.

VILLES.		QUANTITÉS MOYENNES PAR TÊTE ET PAR AN.				
		Porc et sanglier.	Cochons de lait.	Charcuterie.	Abats et issues.	Total des quantités.
		kil.	kil.	kil.	kil.	kil.
Nord....	Lille.......	6,796	0,003	»	1,917	8,716
	Amiens....	5,779	»	4,166	»	9,945
	Rouen.....	5,356	»	0,129	»	5,485
	Caen.......	4,718	0,006	»	»	4,724
N.-Ouest.	Rennes.....	7,169	»	0,248	»	7,417
	Brest......	7,931	»	»	»	7,931
Ouest...	Nantes.....	0,556	0,016	8,551	0,142	9,265
	Limoges ...	10,640	»	»	»	10,640
	Le Mans ...	5,089	»	0,093	0,807	5,989
	Angers	12,300	»	»	»	12,300
S.-Ouest.	Bordeaux...	2,416	»	»	»	2,416
Sud.....	Toulouse...	12,323	»	2,421	»	14,744
	Montpellier.	12,883	»	2,165	»	15,048
	Nîmes......	9,633	»	»	»	9,633
	Avignon....	9,583	»	»	»	9,583
	Marseille...	3,267	»	1,672	»	4,939
	Toulon.....	5,392	»	0,628	»	6,020
S.-Est..	St-Etienne .	11,940	»	»	»	11,940
	Lyon......	8,068	»	0,194	»	8,262
Est.....	Ch.-s.-Saône	16,093	»	»	»	16,093
	Dijon......	12,133	0,102	»	»	12,235
	Besançon ..	5,922	0,002	0,356	»	6,280
	Strasbourg.	9,444	0,005	0,043	»	9,492
	Nancy.....	4,170	0,121	»	»	4,291
	Metz.......	13,284	0,641	»	»	13,925
	Reims.....	10,895	0,005	1,261	»	12,161
Centre..	Orléans....	9,803	»	»	»	9,803
	Tours	7,083	»	»	»	7,083
Paris.........		10,267	»	»	»	10,267

BOISSONS.

VILLES.		QUANTITÉS MOYENNES PAR TÊTE ET PAR AN.				
		Vin.	Bière.	Cidre.	Eau-de-vie et alcool réduit à 45°.	Quantités totales.
		lit.	lit.	lit.	lit.	lit.
Nord	Lille	18,63	153,87	0,32	11,84	184,66
	Amiens	21,82	84,04	18,37	15,63	139,86
	Rouen	25,79	15,51	133,91	19,71	194,92
	Caen	11,57	3,23	215,01	16,02	245,83
N.-Ouest.	Rennes	21,66	9,01	399,44	9,14	439,25
	Brest	55,78	7,39	1,60	13,27	78,04
Ouest	Nantes	136,62	3,06	7,65	3,31	150,64
	Limoges	111,52	14,76	3,59	3,79	133,66
	Le Mans	64,60	5,16	94,32	6,92	171,00
	Angers	136,93	3,55	11,71	5,52	157,71
S.-Ouest.	Bordeaux	196,20	3,94	0,09	2,52	202,75
Sud	Toulouse	158,01	9,05	»	1,21	168,27
	Montpellier	141,17	8,77	»	1,92	151,86
	Nîmes	128,34	7,26	»	1,26	136,86
	Avignon	171,27	3,49	»	2,00	176,76
	Marseille	134,94	3,35	»	1,35	139,64
	Toulon	93,29	0,72	»	2,31	96,32
S.-Est	St-Etienne	162,01	12,10	0,33	7,14	181,58
	Lyon	156,33	9,50	0,03	4,58	170,44
Est	Ch.-s.-Saône	142,38	11,19	»	5,28	158,85
	Dijon	142,36	90,42	0,15	6,74	239,67
	Besançon	79,11	15,02	»	9,73	103,86
	Strasbourg	43,09	79,89	»	3,35	126,33
	Nancy	100,60	30,73	0,04	5,04	136,41
	Metz	90,49	35,15	»	9,24	134,88
	Reims	115,68	29,76	2,43	13,83	161,70
Centre	Orléans	137,72	6,74	0,78	7,77	153,01
	Tours	158,01	6,24	3,29	5,12	172,66
Paris		113,26	13,29	2,16	12,08	140,79

Les vingt-neuf grandes villes dont les noms sont inscrits dans les trois tableaux qui précèdent, se classent comme il suit pour chaque espèce de denrées, d'après l'ordre respectif des quantités qui composent la ration de chaque habitant :

	VIANDE DE BOUCHERIE.	VIANDE DE PORC.	VIN.	BIÈRE.	CIDRE.	Eau-de-vie et Alcool réduit à 45° c.	OBSERVATIONS.
1	Paris.	Châlon-s.-Saône.	Bordeaux.	Lille.	Rennes.	Rouen.	(1) A Toulouse et dans les neuf autres villes qui viennent à la suite, on ne constate aucune consommation de cidre.
2	Rennes.	Montpellier.	Avignon.	Dijon.	Caen.	Caen.	
3	Bordeaux.	Toulouse.	Saint-Etienne.	Amiens.	Rouen.	Amiens.	
4	Limoges.	Metz.	Toulouse.	Strasbourg.	Le Mans.	Reims.	
5	Rouen.	Angers.	Tours.	Metz.	Amiens.	Brest.	
6	Saint-Etienne.	Dijon.	Lyon.	Nancy.	Angers.	Paris.	
7	Montpellier.	Reims.	Châlon-sur-Saône.	Reims.	Nantes.	Lille.	
8	Tours.	Saint-Etienne.	Dijon.	Rouen.	Limoges.	Besançon.	
9	Châlon-s.-Saône.	Limoges.	Montpellier.	Besançon.	Tours.	Metz.	
10	Metz.	Paris.	Orléans.	Limoges.	Reims.	Rennes.	
11	Lyon.	Amiens.	Angers.	Paris.	Paris.	Orléans.	
12	Nancy.	Orléans.	Nantes.	Saint-Etienne.	Brest.	Saint-Etienne.	
13	Orléans.	Nîmes.	Marseille.	Châlon-s.-Saône.	Orléans.	Le Mans.	
14	Strasbourg.	Avignon.	Nîmes.	Lyon.	Saint-Etienne.	Dijon.	
15	Besançon.	Strasbourg.	Reims.	Toulouse.	Lille.	Angers.	
16	Lille.	Nantes.	Paris.	Rennes.	Dijon.	Châlon-s.-Saône.	
17	Dijon.	Lille.	Limoges.	Montpellier.	Bordeaux.	Tours.	
18	Avignon.	Lyon.	Nancy.	Brest.	Nancy.	Nancy.	
19	Brest.	Brest.	Toulon.	Nîmes.	Lyon.	Lyon.	
20	Amiens.	Rennes.	Metz.	Orléans.	Toulouse (1).	Limoges.	
21	Reims.	Tours.	Besançon.	Tours.	Montpellier.	Strasbourg.	
22	Toulouse.	Besançon.	Le Mans.	Le Mans.	Nîmes.	Nantes.	
23	Nîmes.	Toulon.	Brest.	Bordeaux.	Avignon.	Bordeaux.	
24	Angers.	Le Mans.	Strasbourg.	Angers.	Marseille.	Toulon.	
25	Marseille.	Rouen.	Rouen.	Avignon.	Toulon.	Avignon.	
26	Nantes.	Marseille.	Amiens.	Marseille.	Châlon-s.-Saône.	Montpellier.	
27	Toulon.	Caen.	Rennes.	Caen.	Besançon.	Marseille.	
28	Caen.	Nancy.	Lille.	Nantes.	Strasbourg.	Nîmes.	
29	Le Mans.	Bordeaux.	Caen.	Toulon.	Metz.	Toulouse.	

On remarque d'abord, en ce qui touche la viande de boucherie, que Paris se place à la tête des villes françaises pour cette consommation. Rennes et Bordeaux sont, après Paris, les centres où l'on mange le plus de viande. Les villes où il s'en consomme le moins sont : Nantes, Toulon, Caen et le Mans.

C'est également dans la capitale que l'approvisionnement est le plus abondant en bœuf. A Amiens, Montpellier et Orléans, au contraire, c'est la viande de vache qui domine dans la consommation. Montpellier, Nîmes, Avignon, Saint-Étienne, Marseille, Bordeaux et Lyon se font remarquer pour la consommation du mouton.

A l'égard de la viande de porc, Paris n'occupe que le dixième rang parmi les grandes villes. Châlon-sur-Saône, Montpellier, Toulouse, Metz, Angers et Dijon trouvent dans la viande de porc un supplément d'une certaine importance.

Bordeaux est à la tête du groupe des grandes villes pour la consommation du vin. Les centres situés au milieu ou à portée des pays vignobles, arrivent à la suite. Malgré l'élévation des droits d'entrée et d'octroi qui y frappent les boissons, Paris se place au milieu de la liste, et ne se voit surpassé sensiblement, que par les centres les plus favorisés au point de vue de la situation topographique.

Les villes que leur faible consommation en vins relègue aux derniers échelons de la nomenclature, reprennent naturellement les premiers rangs pour la bière et pour le cidre. Lille, Dijon, Amiens, Metz, Nancy, consomment beaucoup de bière. Il est remarquable que la ville de Dijon, où l'on boit une grande quantité de vin, est également, pour la bière, un centre important de consommation. Cela tient, si nos informations sont exactes, aux habitudes de la population juvénile qui fréquente assidûment les cafés et les estaminets,

nombreux dans cette ville. L'habitant de Dijon a d'ailleurs un penchant prononcé pour la bière blanche et légère, de goût agréable, qui se fabrique dans cette ville et dont l'usage, s'il est sans utilité, est aussi sans inconvénient.

Les plus gros consommateurs de cidre se rencontrent, on le devine aisément, dans les villes de la Normandie, de l'Ouest et de la Picardie. Le chiffre énorme attribué à la ville de Rennes, relativement à cette boisson favorite, est sans doute de nature à fixer l'attention. Tout d'abord, il nous avait paru à nous-même erroné ; mais nous avons eu soin de nous assurer de sa rigoureuse exactitude : la consommation si exceptionnelle qu'il accuse, s'explique par l'habitude où l'on est à Rennes de faire, pour la consommation courante, un cidre très-peu concentré.

Enfin c'est dans les pays du cidre et de la bière que l'on boit, sous forme d'eau-de-vie, les plus grandes quantités de liquides alcooliques. Paris, quoiqu'il occupe une position moyenne à l'égard du vin, est au nombre des villes où la consommation de l'alcool est le plus considérable ; nous avons déjà expliqué que cette consommation s'était développée dans la capitale, et que son accroissement y coïncidait avec une diminution très-marquée des quantités de vins introduites, particulièrement des vins blancs (1).

Les principales consommations de nos centres populeux ne sauraient fournir une juste idée du régime alimentaire des contrées auxquelles ils appartiennent. Tout le monde sait que dans nos campagnes, les populations agricoles, déjà nourries d'un pain médiocre, ne peuvent que rarement y ajouter une ration de viande et de vin. La cause en est avant tout dans l'insuffisance des salaires ; car la production de la viande de

P age 215.

boucherie, comme celle des boissons fermentées, est loin d'avoir atteint ses dernières limites, et, en temps normal, elle pourrait assurément suffire à une plus forte demande, sans une augmentation sensible des prix. A défaut de viande de boucherie, le paysan, s'il avait un peu plus d'aisance, pourrait, par l'addition d'un ou deux porcs à son ordinaire, ou en élevant pour son usage de la volaille et des lapins, animaliser assez sa nourriture, pour la rendre suffisamment riche en principes azotés.

On doit regretter que le régime de nos populations rurales ne soit pas plus abondant en chair et en pain de froment ; mais il faut bien se garder d'exagérer le besoin ressenti. Dans les villes, nous sommes loin de nous rendre un compte exact des effets physiologiques de la vie laborieuse des champs. Sans en porter trop haut les avantages divers, on ne saurait nier que le paysan des contrées salubres ne trouve, dans la pureté de l'air atmosphérique, dans l'exercice modéré de la force musculaire, dans l'habitude des repas réguliers et sobres, pris avec lenteur, des éléments très-utiles à l'équilibre des fonctions vitales. Il est des populations entières qui, nonobstant l'excès du principe végétal dans leur alimentation journalière, et l'insalubrité notoire de l'habitation, offrent des types nombreux de vigueur et de longévité. Souhaitons donc que l'ouvrier des campagnes puisse quelque jour introduire dans son régime alimentaire un peu plus de viande et de vin ; mais gardons-nous de considérer la nourriture des populations urbaines, comme un critérium indispensable partout à l'entretien de la santé.

CHAPITRE IV.

LES PRINCIPALES CONSOMMATIONS DES GRANDES VILLES DE L'ÉTRANGER COMPARÉES AUX CONSOMMATIONS DE PARIS.

On a vu par le précédent chapitre, que nous avons en France les moyens de constater, d'une manière suffisamment exacte, les principales consommations alimentaires dans les cités les plus populeuses. Malheureusement il n'en est point de même pour les grandes villes de l'étranger ; en général les renseignements que les documents officiels ou les écrits des économistes présentent sur les matières dont se nourrissent les populations de ces centres, sont loin d'être satisfaisants. Cette lacune tient en partie, soit au défaut d'organisation d'un système de recherches statistiques, soit à l'absence des taxes qui, dans les pays à octroi, permettent des constatations faciles et dignes de foi.

Londres est dans ce dernier cas ; à l'exception de la bière, dont la fabrication donne lieu à la perception d'un droit au profit de l'État, toutes les denrées, dans cette métropole, sont affranchies de taxes locales. De plus, Londres est non-seulement un immense foyer de consommation, mais encore un vaste entrepôt où la marchandise afflue de tous les points du territoire, pour se répartir ensuite, dans un rayon étendu, au delà des lignes considérées comme les limites de la capitale britannique. Enfin la population elle-même de cette grande ville n'est pas exactement connue, et cette circonstance aug-

mente notablement, pour ce qui la touche, la difficulté des calculs en matière de subsistances.

Nous n'avons pas renoncé cependant à mettre sous les yeux de nos lecteurs un aperçu des consommations principales de la ville de Londres. Nos recherches se sont portées d'abord sur ce qui concerne la viande ; il nous avait paru intéressant de tenter d'éclairer de quelque lumière, les faits qui se rapportent à une consommation dont l'importance a été fort exagérée, dans les comparaisons qu'on en a faites avec les consommations analogues des autres pays.

Il résulte d'une enquête suivie en 1849 par une commission parlementaire, que les bestiaux amenés sur pied au marché de Smithfield, dans le cours de 1846 et 1847, ont été, en moyenne, pour chacune de ces années, de :

Têtes de gros bétail.........	280,000
Veaux.....................	27,300
Moutons...................	1,560,000
Porcs......................	40,000

La même commission évaluait en outre les viandes introduites abattues, à la moitié des quantités produites par les bestiaux sur pied.

On peut admettre que, parmi les têtes de gros bétail, les vaches figurent pour un cinquième environ, comme à Paris. D'un autre côté, si l'on s'en rapporte à l'opinion des économistes anglais, qui ont examiné les bestiaux conduits dans nos abattoirs, le rendement en viande des bestiaux consommés à Londres, devrait être compté d'après le poids de nos bestiaux du plus fort échantillon, c'est-à-dire à raison de 425 kil. pour les bœufs, de 255 kil. pour les vaches, de 75 kil. pour les veaux, de 26 kil. pour les moutons et de 100 kil. pour les porcs. Appliquant ces données à la supputation des quantités,

on trouve que l'approvisionnement annuel de la ville de Londres en viande, se composerait comme ci-après :

Viande de boucherie.......	227,997,500 kil.
Viande de porc...........	6,000,000

Ces quantités réparties sur une population de 2,500,000 consommateurs, attribueraient à chacun et par année, les rations suivantes :

Viande de boucherie...........	91k.,20
Viande de porc................	2k.,40
Total...........	93k.,60

Malgré la source officielle des éléments dont nous nous sommes servi, nous devons dire que nous n'avons qu'une confiance restreinte dans l'exactitude des résultats obtenus : nous avons visité nous-même le marché de Smithfield, et nous croyons que le poids moyen des bestiaux qui y sont amenés, quoique supérieur à notre moyenne, n'atteint pas toujours notre taux maximum ; en revanche, nous inclinons à penser que le nombre des porcs consommés dans Londres doit être supérieur à 60,000.

C'était pour nous un motif de plus de consulter sur la question d'autres documents : dans plusieurs rapports adressés aux administrateurs du *North-Western railway*, M. Fisher Ormandy, chef du trafic des bestiaux, a fait connaître les apports de viande vivante ou morte, effectués pendant le cours d'une année par tous les chemins de fer, et il a calculé, d'après les poids moyens et une population de 2,302,000 habitants, que chaque individu de tout âge et de tout sexe avait dû consommer en 1853, environ 188 livres de viande (1) (85kil.,274), valant à raison de 6 pences et demi (65 c.) la livre, 5l.s..2sh.2d. (128 fr. 36 c.). Un rapport du même agent, de février 1851,

(1) La livre anglaise (avoir du pois) correspond à 453gr.,588.

avait constaté que la consommation n'avait été, en 1850, que de 180 liv. (81$^{kil.}$,646).

Dans les calculs ci-dessus on ne semble pas s'être préoccupé de l'exportation qui se fait hors de la ville de Londres; il est certain cependant que des quantités notables de viande vendues sur les marchés de la capitale, sont mises en consommation dans sa banlieue et même dans quelques villes plus éloignées telles que Brighton. Quoique l'on ne puisse encore, par suite de cette circonstance, accepter qu'avec réserve les chiffres trouvés par M. Ormandy, ils sont basés sur des éléments positifs qui doivent leur assurer une sérieuse attention (1).

M. Porter, dans son ouvrage sur les progrès de la Grande-Bretagne (2), a procédé d'une autre manière, pour établir une évaluation des principales consommations alimentaires de la ville de Londres. Prenant pour exemple une famille aisée de l'un des riches quartiers de la métropole, un grand établissement commercial, trois asiles et deux pensionnats, qui comprenaient ensemble un personnel de 1,922 individus, il a recherché la quantité moyenne d'aliments que chacun d'eux pouvait consommer, dans l'espace d'une année. Les calculs auxquels s'est livré cet écrivain ont donné les chiffres ci-après

(1) Le nº CXC (septembre 1851) du *Quarterly Review* contient, sur l'approvisionnement de Londres, un article plein de détails et de chiffres. Nous l'avons lu avec intérêt; mais il nous a paru que l'auteur de ce travail y faisait preuve de plus d'imagination que d'exactitude. Si les renseignements empruntés aux rapports de M. Ormandy sur les transports effectués par les chemins de fer méritent confiance, nous n'en saurions dire autant des autres indications, notamment de celles qui se rapportent à la consommation du poisson. Dans le tableau qui y est consacré, l'écrivain anglais nous semble avoir exagéré d'une façon incroyable, les apports des poissons de toute espèce sur les marchés de la métropole.

(2) *The progress of the nation, in its various social and economical relations*, t. III. — Voyez *Budgets économiques des classes ouvrières en Belgique*, par Ed. Ducpetiaux.

pour la consommation annuelle de chaque habitant en denrées de première nécessité :

				kil.
Viande................	211 livres		ou	95,707
Pain et farine..........	328	—	—	148,777
Pommes de terre, légumes...............	141	—	—	63,956
Beurre.................	17	—	—	7,712
Fromage..............	17	—	—	7,712
				lit.
Lait..................	84	quarts (1)	ou	95,407
Bière.................	123	—	—	139,705

L'évaluation de M. Porter, quoique appuyée sur des expériences consciencieusement faites, a, selon nous, le défaut de présenter des résultats qui doivent être sensiblement au-dessus de la moyenne générale de la ville de Londres ; car si, parmi les consommateurs qu'il a eus en vue, on compte un certain nombre d'enfants, le régime des maisons où ils étaient nourris comporte une abondance et une variété qui ne se rencontrent pas dans toutes les classes de la population. Admettons cependant les chiffres de l'économiste anglais, et voyons quelles peuvent être les différences de la consommation moyenne dans la capitale britannique et dans la métropole parisienne.

Londres l'emporte de beaucoup sur Paris pour la viande de bestiaux de boucherie et de porc : le Parisien ne consomme en effet que 72kil.,853 de cette substance, tandis que l'habitant de la métropole anglaise en mange, comme nous l'avons vu, 95kil.,707.

Mais la ration parisienne pour le pain est, par année, de de 180kil.,168 ; elle n'est à Londres que de 148kil.,777.

Notre nourriture est aussi beaucoup plus copieuse en légumes ; le calcul de la consommation annuelle en attribue

(1) Le quart (1/4 de gallon) équivaut à 1lit.,135864.

136$^{\text{kil.}}$,644 au Parisien et 63$^{\text{kil.}}$,956, c'est-à-dire moitié moins, à l'habitant de Londres.

L'avantage nous appartient encore pour la consommation du beurre ; mais nous le perdons, en ce qui concerne celle du fromage.

Quant au lait, Londres le cède également à la capitale française : le consommateur parisien en emploie 103$^{\text{lit.}}$,76 pour son café et pour les autres usages, alors que la consommation du *londoner* n'excède pas 95$^{\text{lit.}}$,407.

Enfin, si le Parisien boit 128$^{\text{lit.}}$,70 de vin, de bière et de cidre, l'habitant de Londres absorbe dans son année, jusqu'à 139$^{\text{lit.}}$,705 d'ale et de porter.

Le travail de l'écrivain anglais ne fait aucune mention du poisson. Nous avons des raisons de penser qu'on en consomme plus à Londres qu'à Paris.

En somme, si le régime parisien est, pour la viande et le poisson, inférieur au régime de l'habitant de Londres, on ne saurait contester qu'il est beaucoup plus abondant en pain, en volaille, en beurre, en œufs, en lait, en pâtisserie, en fruits et en légumes. Toutes les substances qui composent la nourriture moyenne d'un ouvrier de Paris vivant de son travail, équivalent certainement à l'ordinaire du soldat. On peut donc soutenir que l'alimentation du peuple de Paris réunit des conditions favorables qui ne sauraient souffrir de la comparaison avec celle des pays les plus favorisés sous ce rapport.

Quoi qu'il en soit, il est incontestable que le régime de nourriture dans la capitale française et dans la métropole britannique, accuse un bien-être qui n'existe pas au même degré dans les autres grands centres de population de l'Europe. Malheureusement l'avancement des études statistiques dans les divers pays, ne permet pas encore de réunir des éléments suffisants de comparaison, et de déterminer avec quelque

vraisemblance, les conditions respectives de l'alimentation chez les différents peuples. Nous n'avons pu recueillir que pour une seule consommation, celle de la viande, des chiffres qui, avec ce que l'observation a déjà appris sur le régime alimentaire dans plusieurs capitales, confirment la proposition que nous venons d'avancer.

TABLEAU p. 470

CONSOMMATION DE LA VIANDE DE BOUCHERIE ET DE LA VIANDE DE PORC DANS LES PRINCIPALES VILLES DE L'EUROPE (1).

NOMS DES PAYS.	CONSOMMATION GÉNÉRALE.	NOMS DES GRANDES VILLES.	CONSOMMATION SPÉCIALE.
	kil.		kil.
Angleterre (Royaume-Uni)...	27,546	Londres. Mac-Culloch (1835)	48,510
		Londres. M. Block (1842)..	78,380
		Londres. D'après des bases admises dans une enquête parlementaire (1849).	93,510
		Londres. M. Ormandy (1853)	85,274
		Londres. M. Porter........	95,707
Autriche..................	20 »	» »	»
Bade......................	25,400	» »	»
Bavière...................	21,100	Munich (M. Zierl) (2).......	112 »
Belgique..................	12,550	Bruxelles (moyenne de 1836 à 1845)................	47,160
		Villes belges..............	42,320
Danemark (royaume)......	22,640	Copenhague................	55 »
Les duchés (Schleswig-Holstein)...................	17,950		
Espagne...................	12,900	Madrid (1848)..............	46,900
		La Corogne (1846)..........	40,700
		Grenade (1846).............	55,470
		Cadix (1846)...............	29,140
		Barcelone (1846)...........	23 »
France....................	20 »	Paris (1851-1854)..........	72,853
		Rennes (1850-1853).........	67,157
		Bordeaux (1850-1853).......	55,374
		Lyon (1850-1853)...........	54,445
		Marseille (1850-1853)......	38,840
Hanovre...................	19,010	» »	»
Hesse (grand-duché)........	18,790	» »	»
Hesse électorale...........	20,820	» »	»
Hollande..................	18,250	Amsterdam (1847)..........	30,481
Luxembourg (grand-duché).	21,500	» »	»
Mecklembourg (les deux), (non compris les veaux).......	29 »	» »	»
Prusse....................	16,923	Berlin (1842)..............	54,639
		Stettin (1842).............	49,032
		Postdam (1842).............	47,623
		Breslau (1842).............	44,480
Saxe......................	18,803	Leipzig (1845).............	39,766
		Dresde (1845)..............	29,580
Siciles (les Deux-).........	10,700	» »	»
Suède.....................	20 »	» »	»
Toscane...................	8,500	» »	»
Wurtemberg................	22,400	» »	»

(1) Ce document a été composé au moyen de renseignements extraits du livre de M. Block (*Des charges de l'agriculture*). Les indications spéciales aux villes de France et quelques-unes concernant la ville de Londres, ont été empruntées au présent ouvrage.

(2) Le chiffre afférent à la ville de Munich est exagéré; il est sans doute le produit de l'évaluation du poids des bestiaux sur pied.

CHAPITRE V.

LE PRIX DES SUBSISTANCES A PARIS.

Depuis plusieurs années, les populations de l'Europe sont en proie à une crise douloureuse sans exemple, peut-être, dans les annales du monde moderne : trois mauvaises récoltes consécutives, la maladie prolongée de la vigne, celle qui a frappé la pomme de terre, cet utile auxiliaire des céréales, ont affecté profondément les sources de la production agricole. Des épidémies générales, la guerre et toutes ses conséquences sont venues ajouter au malaise des peuples et aux embarras des gouvernements.

Si les jours que nous finissons de traverser n'ont pas été sans souffrances, ils sont restés, Dieu merci, exempts de ces commotions terribles qui ont affligé d'autres époques. Ces heureux résultats qu'on ne saurait méconnaître, nous les devons à l'extinction des préjugés, au perfectionnement des voies de communication, à la puissance des capitaux, enfin à l'amélioration successive du sort des classes laborieuses.

Aujourd'hui les choses paraissent changer de face : la paix qui se prépare promet la sécurité au travail, et l'horizon moins chargé de nuages, nous laisse entrevoir de meilleures années.

Cependant, il faut le dire, il existe dans les esprits une inquiétude réelle : préoccupées pour l'avenir de la question des subsistances, beaucoup de personnes semblent craindre que le rehaussement des prix qui a atteint les plus nécessaires objets de consommation, ne se maintienne en grande partie,

et ne rende plus difficile la situation matérielle des familles le moins fortunées.

Ces craintes sont-elles fondées? S'est-il accompli, dans la production et dans la consommation, de ces phénomènes qui changent tout à coup et d'une manière profonde les conditions de l'existence?

Le dix-neuvième siècle a vu commencer l'enfantement d'un grand fait européen, dont la réalisation se poursuit à travers le temps et les obstacles : l'avénement de tous les hommes, sans distinction de race et de naissance, aux avantages de la vie sociale et politique. Ce mouvement plus ou moins rapide, selon les divers pays, est plus prononcé en France, et il y marque, dans la législation comme dans les mœurs, sa trace ineffaçable.

La liberté du travail, l'égalité des partages dans les successions, ont été les moyens par lesquels notre émancipation s'est accomplie. De ces bases fondamentales des sociétés modernes, sont nés des effets qui sont visibles pour tous les yeux.

L'accession à l'aisance ou même à la fortune par le libre travail, est un fait patent et irrécusable; mais il n'est pas positif et palpable, comme l'expansion de la richesse par la division de la propriété. Ce phénomène est matériellement démontré par le nombre toujours croissant des cotes inscrites au rôle de la contribution foncière; si pour l'époque ancienne il n'est point constaté par les documents authentiques, il n'est pas moins incontestable, et il ressort, pour notre temps, des chiffres ci-après, puisés à une source officielle :

Nombre de cotes.	En 1835.	En 1842.
Au-dessous de 5 fr	5,205,411	5,440,580
De 5 à 10 fr...........	1,751,994	1,818,474
De 10 à 20 fr..........	1,514,251	1,614,897
De 20 à 30 fr..........	739,206	791,711
De 30 à 50 fr..........	684,165	744,911
De 50 à 100 fr.........	553,230	607,956
De 100 à 300 fr........	341,159	375,860
De 300 à 500 fr........	57,555	64,244
De 500 à 1,000 fr......	33,196	36,862
De 1,000 et au-dessus...	13,361	16,346
TOTAUX.....	10,893,528	11,511,841

De 1835 à 1842, dans l'espace de sept ans, le nombre des cotes foncières s'est augmenté, comme on le voit, de 618, 313, c'est-à-dire de plus du dix-septième, et cette circonstance doit être prise en grande considération dans l'examen de la question des subsistances ; car la propriété qui est le signe de l'aisance, crée chaque jour, pour certaines natures de denrées, des consommateurs nouveaux, ou contribue à augmenter le lot de chacun, dans la masse des ressources alimentaires.

Il en est qui s'inquiètent de ce morcellement de la propriété, et qui veulent y voir un principe désorganisateur. Ces préoccupations sont excessives : jusqu'à présent la division du sol n'a produit chez nous que des effets salutaires. Toutes les fois que, par la puissance de l'épargne ou par la loi de succession, le travailleur économe et laborieux devient propriétaire ou simplement usufruitier d'une parcelle de terre qu'il cultive de ses bras, il sait en augmenter la fécondité ; non-seulement il y sème le blé, y plante les légumes, y récolte les fruits nécessaires à la famille, mais quelquefois encore il peut y trouver soit la nourriture de bestiaux qui sont par eux-mêmes une richesse, soit un excédant de produits qu'il porte sur le marché, où il contribue pour sa part à faire régner l'abondance.

Ce sont précisément les progrès de ce mode de culture qui alarment certains esprits; on veut y voir un obstacle au développement des meilleures méthodes agricoles, et par suite une cause d'arrêt dans l'accroissement de la production.

Il n'est point douteux que le morcellement indéfini de la propriété ne puisse avec le temps entraîner, pour le milieu où il se développerait, les plus fâcheuses conséquences; mais est-on fondé à les redouter, dans un pays où la division du sol s'oppose si peu à la formation des grandes cultures, qu'elles s'y présentent encore plus nombreuses et plus étendues que dans certaines contrées de l'Angleterre, les plus avancées sous le rapport de la production? La petite culture a ses limites dans les besoins mêmes auxquels elle donne satisfaction. D'ailleurs l'esprit d'ordre et de prévoyance, le goût du travail et de l'économie ne sont pas encore si répandus, les salaires ne sont pas si élevés sur les divers points du territoire, que nous ayons chance de devenir bientôt une nation de sages et de riches. L'inégalité des conditions physiques et morales, qui est inhérente à l'espèce humaine et caractérise en tous pays chaque individualité, suffira toujours pour contre-balancer, par son action latente mais positive, le nivellement qui s'opère par l'effet des institutions et des lois.

Une autre cause concourt aujourd'hui à ralentir plus encore le mouvement : l'antique répulsion de l'habitant des campagnes pour les valeurs mobilières, commence à le céder aux inspirations de l'amour du lucre, et nos paysans, initiés aux spéculations de l'agiotage, semblent parfois préférer au revenu modique mais assuré de la terre, l'intérêt moins certain mais toujours plus élevé attaché au titre industriel. Il y a, dans cette disposition nouvelle qui détourne des emplois agricoles des capitaux déjà insuffisants, un danger redoutable

dont la sagesse du législateur devra s'appliquer à prévenir les désastreux effets.

Quoi qu'il en soit de ces considérations, l'expansion du bien-être par la division de la propriété aussi bien que par l'augmentation de la masse des richesses, ne saurait, nous le croyons du moins, faire présager aucune perturbation dans les conditions de la vie matérielle ; car, ainsi que nous l'avons montré, la production s'accroît dans la mesure de la population et de ses besoins, et nous sommes loin d'avoir atteint, en France, la limite assignée à tous les progrès.

Si des causes aussi directes et aussi puissantes n'ont pas, depuis trente ans, modifié plus défavorablement le sort des classes nombreuses, on expliquerait difficilement l'influence que certaines personnes attribuent dans la question, à l'augmentation du capital monétaire, par suite de la découverte des gîtes aurifères de la Californie et de l'Australie. Un écrivain distingué a très-bien démontré que, si les arrivages extraordinaires du précieux métal qui ont eu lieu, depuis quelques années sur le marché européen, ont contribué à donner une énergie nouvelle aux entreprises des gouvernements et de l'industrie, ils sont restés jusqu'ici sans action sensible sur les conditions économiques des populations (1). L'accroissement des valeurs d'or a pu, sur quelques points du territoire, faciliter des travaux exceptionnels et créer la main-d'œuvre, là où elle était insuffisante ou faisait défaut ; mais il n'a pas à coup sûr, même dans les centres populeux, accru les facultés de la masse, et déterminé de plus fortes consommations. Ce serait méconnaître l'état de nos campagnes, ce serait exagérer la situation des ouvriers dans les villes que d'admettre un instant de tels effets. Le flot d'or qui nous vient du nouveau monde coulera longtemps encore avant d'ajouter à la

(1) M. Lanjuinais. — Voyez *Revue des Deux Mondes*, t. XI, 1855.

fécondité du vieux sol de l'Europe, et d'y faire fleurir une prospérité inconnue.

Il n'existe donc, dans les causes générales, aucun signe précurseur de la révolution qu'on nous prédit, et à part l'action produite par les institutions elles-mêmes sur la valeur relative des choses, nous aurons repris la situation qui nous était faite avant la crise alimentaire, lorsque des récoltes abondantes auront rétabli dans nos greniers et dans nos caves, la provision des temps normaux.

Mais, existe-t-il, dans notre grande capitale, des causes particulières qui tendent à maintenir le prix actuel des subsistances, et à prolonger l'état de choses qui préoccupe à bon droit les esprits ?

Constatons d'abord en ce qui touche les principales consommations, le pain et la viande de boucherie, que les conditions de la vie parisienne se sont peu modifiées depuis cinquante ans. L'habitant de Paris mange toujours à peu près la même quantité de pain qu'autrefois. Il en est de même pour la viande (1). Sauf les variations qu'amènent par intervalles l'inclémence

(1) Lorsqu'en rappelant la faculté laissée à l'autorité publique de taxer la viande (Voyez p. 183), nous exprimions le vœu de voir maintenir ce pouvoir dans ses mains, alors même qu'on essayerait du régime de liberté, nous ne prévoyions pas la prompte application qui devait en être faite. Quel que soit le jugement que l'on porte sur cette mesure, on ne saurait méconnaître qu'elle a été favorable aux consommateurs. Son résultat principal aura été de supprimer l'abus de l'addition, dans les pesées, des os détachés appelés *réjouissance*. Lors des études relatives à l'organisation de la taxe, il a été constaté, par une expérience faite sous les yeux des représentants de l'administration, qu'un bœuf de bonne race du poids de 352 kil. en viande nette, ne contenait que 20 kil. d'os détachés. C'est 5,68 p. %. En supposant que des animaux de certaines races dussent produire un poids un peu plus fort en os détachés, il y a loin des quantités de réjouissance que fournit réellement un bœuf, au quart d'os que les bouchers de Paris introduisaient si abusivement dans les pesées.

des saisons et les événements de la politique, la consommation de cette substance est demeurée stationnaire, et si le régime de nourriture s'est amélioré dans la capitale, c'est par l'addition d'autres denrées. On soutiendrait donc difficilement que l'approvisionnement de Paris a fait naître, depuis quelque temps, de ces nécessités qui amènent une plus forte demande, et qui par suite doivent produire une élévation des prix. Il n'est pas moins erroné de croire que la consommation individuelle en viande de boucherie, se serait accrue notablement sur d'autres points qu'à Paris ; ce n'est que par une confusion du poids brut et du poids net des bestiaux, ou par une évaluation exagérée des poids moyens, qu'on a pu être amené à le soutenir.

Les prix toujours modérés, accusés par les mercuriales jusqu'en 1852, contredisent formellement cette opinion, et l'on est fondé à affirmer, que c'est seulement à l'influence des mauvaises récoltes, qu'il faut attribuer la cherté actuelle.

Nous convenons cependant qu'il existe à Paris des symptômes qui, à première vue, pourraient faire penser que nous assistons à une phase nouvelle des lois qui régissent les rapports de la production et de la consommation.

Pour expliquer ces phénomènes, et tous ceux qui se manifestent depuis quelque temps, on a parlé, ainsi que nous le rappelions tout à l'heure, de la découverte des mines d'or du nouveau monde. Mais si des causes de ce genre pouvaient produire l'effet qu'on redoute, il n'en serait pas de plus active que ce qui se passe sous nos yeux depuis plus de dix ans. A Dieu ne plaise que nous voulions attaquer ici ce qui est respectable, et proscrire ce que la loi et la raison autorisent ! Mais lorsque l'on admet toutes les transactions loyales qui procèdent de la liberté absolue des contrats, il est permis de repousser, comme destructives du bien-être et de la moralité

des familles, ces combinaisons aléatoires qui ont remplacé les jeux de hasard, et qui, plus dangereuses peut-être, fournissent aux hommes les moyens de vivre sans travail, poussent à l'imitation par l'exemple éclatant de fortunes mal acquises, et sont pour beaucoup une cause de ruine. Toutes les mesures qui ont pour but de mettre des capitaux à la disposition des entreprises utiles, méritent sans doute un encouragement sans réserve ; mais il ne faudrait pas laisser transformer les meilleures institutions de crédit en instruments d'agiotage, et permettre à l'amour exagéré du gain de les confondre sans cesse dans l'usage qu'il en fait.

C'est cette confusion entretenue par les calculs des uns et l'ignorance des autres, qui précipite vers la Bourse tant d'individus cherchant la fortune. Le placement en rentes sur l'Etat, de son avoir ou de ses économies, n'est pas, comme naguère, le but unique des marchés qui se concluent dans le temple de l'argent. Les transactions à terme ont détrôné les transactions au comptant, et depuis qu'avec les chemins de fer, la commandite a mis en circulation une foule d'affaires industrielles, la spéculation a pris des proportions incalculables. On doit d'autant plus s'en alarmer que le goût du jeu de la Bourse n'est pas seulement le partage des esprits aventureux ou des enfants perdus ; il gagne les hommes engagés dans d'honorables professions, et l'on citerait plus d'un père de famille, qui, sous l'influence des incitations et de l'exemple, oublieux pour un moment des dangers que son inexpérience va courir, ne craint pas de quitter l'asile paisible du travail patient et sage, pour se lancer sur la mer inclémente des hasardeuses combinaisons.

Ce n'est pas toujours avec succès, que l'on court ainsi après la prime ou le report. Mais lorsque le sort vous accorde ses faveurs, il est naturel de n'être pas avare de ce qui s'acquiert

si aisément, et l'on est naturellement porté à consacrer à l'augmentation de son bien-être, la meilleure partie des dons accidentels de la fortune. L'amour de l'argent, le penchant humain vers les jouissances matérielles, les inspirations de la vanité développent bientôt le goût de la vie de luxe et d'apparat; on s'y lance et l'on y façonne les siens.

Que l'on s'étonne après cela de la cherté des loyers et de la dépense des maisons, qui provoquent aujourd'hui tant de doléances, dans les classes même les moins déshéritées. On s'en prend, nous le savons, à l'empire des circonstances, et l'on se flatte de céder aux nécessités sociales, alors qu'en réalité, l'on n'obéit qu'à son penchant pour la vie brillante et sensualiste. Aussi, au milieu des splendeurs bourgeoises, entend-on nombre de gens se plaindre avec amertume du présent, à l'occasion de ce qu'elles coûtent, et regretter l'existence à bon marché des anciens temps.

Sans doute, nous ne sommes plus à l'époque où la viande de boucherie se payait 5 sous la livre, où l'on pouvait avoir deux beaux poulets pour 30 sous, et faire face avec 14 livres 13 sous à l'entretien d'une maison de douze personnes. Mais ce serait une erreur de croire que les charges actuelles de l'existence proviennent uniquement du renchérissement des objets. Les mœurs de nos pères étaient plus simples que les nôtres, et les grands seigneurs d'autrefois eux-mêmes avaient des goûts plus modestes que les bourgeois d'aujourd'hui.

Madame de Maintenon a laissé, dans sa correspondance, une lettre écrite au comte d'Aubigné, son frère, qui venait de se marier et qui allait prendre maison. Cette épître, qui contient des détails intéressants, nous initie à la vie domestique de nos ancêtres, et nous permet de juger, par le tableau de l'existence des personnages vivant à la cour, de ce

que devait être, à la fin du dix-septième siècle, le régime intérieur des maisons dans la classe bourgeoise :

Dans ce même esprit (écrit madame de Maintenon au comte d'Aubigné, son frère, à la date de 1678), je vous envoie un projet de dépense tel que je le ferois si j'étois loin de la cour, et sur lequel on peut encore ménager... Je trouve que c'est trop de dépense, cinq cents écus pour une maison. Songez que c'est pour vous tout seul, et que je n'y coucherai pas dix fois en une année... Tout le quartier de Richelieu, tout celui du Palais-Royal et du Louvre, et de la rue Saint-Honoré, conviennent également.

PROJET DE DÉPENSES PAR JOUR.

Pour douze personnes : monsieur et madame, trois femmes, quatre laquais, deux cochers et un valet de chambre.

Quinze livres de viande à 5 sous la livre..	3 liv.	15 sous.
Deux pièces de rôti....................	2	10
Pour du pain..........................	1	10
Pour du vin...........................	2	10
Pour du bois..........................	2	»
Pour du fruit..........................	1	10
Pour de la chandelle..................	»	8
Pour de la bougie.....................	»	10
	14 liv.	13 sous.

Voilà à peu près votre dépense, qui ne doit pas passer 15 liv. par jour, l'un portant l'autre, la semaine 100 liv., et le mois 500 liv. Vous voyez que j'augmente, car à 100 liv., ce ne seroit que 400 liv. par mois ; mais en y joignant le blanchissage, les flambeaux du poing, le sel et le vinaigre, le verjus, les épices, et de petits achats de bagatelles, cela ira bien là. Je compte 4 s. environ pour vos quatre laquais et vos deux cochers ; madame Montespan donne cela aux siens ; et si vous aviez du vin en cave, il ne vous en coûteroit pas trois. J'en mets 6 pour votre valet de chambre, et 20 s. pour vous qui n'en buvez pas pour trois ; mais j'ai pris tout au pis. Je mets une livre de chandelle par jour ; c'en sont huit, une dans l'antichambre, une pour les femmes, une pour les cuisines, une pour l'écurie. Je ne vois guère que ces quatre endroits où il en faille. Cependant, comme les jours sont courts, j'en mets huit ; et si Aimée est ménagère et sache serrer les bouts, cette épargne ira à une livre par semaine. Je mets pour 40 s. de bois que vous ne brûlerez que deux ou trois mois de l'année.

Il ne faut que deux feux, et que le vôtre soit grand. Je mets 10 s. en bougies, et il y en a six à la livre, qui durera trois jours. Je mets pour le fruit 1 liv. 10 s. Le sucre ne coûte qu'onze sols la livre, et il n'en faut pas un quarteron pour une compote. Du reste on fonde un plat de pommes et de poires, qui passe la semaine, en renouvelant quelques vieilles feuilles qui sont dessous; et cela n'ira pas à 10 s. par jour. Je mets deux pièces de rôti, dont on en épargne une le matin, quand monsieur dîne à la ville, et une le soir, quand madame ne soupe pas; mais aussi j'ai oublié une volaille bouillie sur le potage. Tout cela bien considéré, vous verrez que nous entendons le ménage. Vous aurez un potage avec une volaille. Il faut se faire apporter dans un grand plat tout le bouilli qui est admirable dans ce désordre-là. On peut fort bien faire passer les 15 liv.; avoir une entrée de saucisses un jour, une fraise de veau un autre, de langue de mouton, et le soir le gigot ou l'épaule, avec deux bons poulets. J'ai oublié le rôti du matin, qui est un bon chapon, ou telle autre pièce que l'on veut, la pyramide éternelle et la compote. Tout ce que je vous dis là posé, et que j'apprends à la cour, votre dépense de bouche ne doit pas passer 6,000 liv. par an. J'en mets 1,000 pour habiller madame d'Aubigné, et avec ce que je lui donne, elle en aura assurément de reste. Elle a une année d'avance, et elle n'a rien acheté, depuis qu'elle est mariée, au moins si je n'en suis pas la dupe. Je mets ensuite 1,000 livres pour les gages et les habits des gens, 1,000 livres pour le louage de la maison, ce qui n'ira pas à 3,000 pour vos habits et pour d'autres dépenses. Tout cela n'est-il pas honnête? Et le reste de votre revenu ne peut-il pas suffire à certains extraordinaires que l'on ne peut prévoir, comme l'achat de quelque cheval, l'entretien de deux carrosses, un meuble, le paiement de quelques petites dettes? Vous voyez que nous entrons dans tout. Si de ce que je vous dis, un mot peut vous être utile, je n'aurai pas de regret à ma peine, et du moins je vous aurai fait voir que je sais quelque chose sur le ménage (1). »

A part la plus-value actuelle des principaux objets de consommation, le régime de la maison du comte d'Aubigné paraîtra plus que mesquin à beaucoup de nos Parisiennes; et nous

(1) *Lettres de madame de Maintenon*, t. Ier, p. 107 (1806).

ne parlons pas seulement ici des actrices à la mode, des coryphées de l'élégance ou du plaisir, des maîtresses de ces maisons que la fortune est venue visiter par l'aventure d'un coup de bourse ; mais des femmes du vrai monde, de celles qui sont à juste titre l'honneur et l'ornement de la société de Paris. Aujourd'hui qu'au début de la vie conjugale, on veut entrer en jouissance du comfort et des prospérités qui, en d'autres temps, étaient le couronnement de la carrière, il est plus d'une Parisienne qui n'aurait que des dédains pour ce grand plat de bouilli, dont le désordre plaisait tant à madame de Maintenon.

Quoiqu'on ne puisse prévoir la disparition prochaine de ces habitudes trop larges, et que l'on doive plutôt craindre de les voir s'étendre par l'influence de l'éducation et la contagion de l'exemple, elles n'ont rien de bien alarmant, du moins au point de vue qui nous occupe, si l'on réfléchit à la nature des besoins de la masse de la population. L'industrie humaine est sans doute impuissante à augmenter à un jour donné sur le marché parisien, le nombre des beaux saumons et des bécasses, ainsi que la quantité de truffes et de certains produits exceptionnels, aujourd'hui tant recherchés, et l'on conçoit dès lors, qu'une plus forte demande de ces objets ait pour effet d'en augmenter notablement le prix. Mais quoi qu'il arrive, le cercle de ces consommations privilégiées restera toujours peu étendu ; tant que notre race ne changera pas, que la ration normale de l'habitant des villes sera l'équivalent de 500 grammes de pain, de 250 gr. de viande, de quelques fruits ou légumes et d'un peu de vin, tant qu'il y aura place dans notre grande cité pour les petits ménages, les conditions de l'existence parisienne seront supportables ; car Paris, en devenant de plus en plus la ville du luxe, ne cessera pas d'être la ville du bon marché. Paris

d'ailleurs est le lieu, où, sauf de rares exceptions, les profits du travail s'équilibrent le plus aisément avec les charges nécessaires de l'existence. La Rochefoucauld le constatait déjà en 1791 (1), et c'est une vérité plus que jamais démontrée de nos jours.

Pourrions-nous oublier enfin, que l'industrie humaine achève en ce moment d'inscrire, sur la surface du territoire, une œuvre gigantesque qui caractérisera notre âge, et qui opère, au prix de quelques douleurs peut-être, une révolution pacifique et bienfaisante. L'achèvement du réseau des chemins de fer, en rapprochant les populations, facilite successivement à la production agricole, l'accès de tous les grands marchés du pays. Nous avons déjà montré que sous l'influence des nouvelles voies de communication, les arrivages de lait, de fruits et de légumes se sont accrus, et que par suite le prix de revient de ces denrées s'est sensiblement abaissé ; nous n'en resterons pas là : à mesure que le réseau va se compléter, le marché de Paris s'ouvrira à des contrées qui jusqu'alors n'étaient pas en rapport avec nous.

C'est ainsi que le système des transports par la vapeur, accomplit dans toute la France, au profit des grands centres de population et surtout de Paris, un nivellement dont la portée profonde commence à se révéler. Les changements qui doivent en sortir, ne seront pas également favorables à toutes les classes de la société : ils abaisseront certainement le niveau du bien-être pour cette foule intéressante de petits rentiers et

(1) Dans le rapport fait à l'Assemblée nationale au nom du comité de l'imposition, M. de la Rochefoucauld dit qu'à Paris les journées de simple manœuvre valaient de 30 à 40 sous, et dans la plupart des autres départements de 15 à 20 sous, dans plusieurs d'entre eux de 10 à 12. Il ajoutait qu'à Lyon le prix de la journée était de 20 à 30 sous. (*Procès-verbaux de l'Assemblée nationale*, t. XLVI, n. 558.)

de petits propriétaires, qui trouvaient au fond des provinces la vie à bon marché. Ne nous en plaignons pas cependant ; l'évolution à laquelle nous assistons est irrésistible, et elle sera assez féconde, si elle doit avoir pour effet d'augmenter les profits de l'agriculture, en procurant une répartition plus avantageuse de ses produits, si de nouveaux consommateurs provoquent des accroissements de production, si le résultat final de cette transformation est d'ajouter un peu au bien-être des populations rurales, par le rehaussement des salaires agricoles.

FIN.

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES MATIÈRES.

FIN DE LA TABLE.

CORBEIL, typ. et stéréotyp. de CRÉTÉ.

ERRATA.

Page 12. — Ligne 28. — Lisez : 5,500,000.

Page 28. — Ligne 26. — Au lieu de 1831, lisez 1851.

Page 30. — Ligne 4. — Il s'est fait une transposition de chiffre dans le nombre des hommes : il faut lire 197,184.

Page 45. — Ligne 8. — Ou p. 100, lisez : ou sur 100.

Page 81. — Ligne 31. — Au lieu de : Le setier produisait 240 livres de pain, lisez : Le setier produisait 180 livres de pain. — C'est le rendement indiqué pour l'époque de 1738, par M. Tessier dans son article *Consommation de Paris* (Encyclopédie méthodique, *Agriculture*, t. III, p. 482).

Page 84. — Ligne 11. — Il y a un chiffre transposé ; au lieu de 14,330,880, lisez : 41,330,880.

Page 86. — Ligne 19. — Au lieu de fourni, lisez : fournir.

Page 126. — Ligne 4. — Au lieu de sept ans et demie, lisez : sept ans et demi.

Page 131. — Tableau. — Dans la colonne : Total des têtes, lisez : 1re ligne, 635,888 ; 2e ligne, 776,366 ; 4e ligne, 1,218,441.

Page 150. — Ligne 25. — Au lieu de : Ceux, etc., lisez : Ceux que renferme le rapport d'Aubert.

Page 161. — A la note. — Lisez : 489 gr. 51.

Page 162. — Nous avons indiqué les prix moyens, d'après des renseignements officiels, où le calcul du prix des trois qualités, consigné dans la dernière colonne, n'a pas toujours été fait très-rigoureusement. Les différences toutefois sont à peu près insignifiantes.

Page 190. — Dernière ligne. — Au lieu de : 164,372, lisez : 264,372.

Page 213. — Lignes 8, 9 et 10. — Il y a erreur dans les nombres indiqués ; chaque litre sur lequel a eu lieu la perception ne représentant que 75 centil., contenance moyenne de la bouteille, les introductions annuelles de 1801 à 1808 donnent 329,850 bouteilles ; celles de 1841 à 1850, 638,325 bouteilles : enfin celles de 1851 à 1854, 761,325 bouteilles.

Page 214. — Tableau. — Au lieu de 0 l. 330, lisez 0 l. 334 ; au lieu de 0 l. 375, lisez 0 l. 376.

Page 221. — Tableau. — Au lieu de 0 l. 0070, lisez 0 l. 0074.

Page 224. — 1er tableau. — Après : y compris 5,728 h., ajoutez : ou 12,729 h. à 45 o. — 2e tableau. Au lieu de : 0 l. 023, lisez : 0 l. 024.

Page 243. — Tableau. — Au lieu de 26 gr., lisez : 27.

Page 259. — Ligne 5. — Au lieu de 20 livres, lisez : 20,000 livres.

Page 266. — Tableau. — Les chiffres 1,078,000 et 2,000 doivent être réunis par une accolade.

Page 269. — 2e tableau. — Il y a un chiffre transposé ; au lieu de 9,937,340, lisez : 9,937,430. — Dernière ligne du § : au lieu de 12 kil. 767, lisez 12 kil. 766.

Page 332. — Ligne 7. — Au lieu de : d'une qualité inférieure sans doute, lisez : inférieur sans doute pour la qualité.

Page 341. — Ligne 14. — Au lieu de : hermétiquement fermés, lisez : que l'on clôt hermétiquement.

Page 352 — Ligne 29. — Au lieu de : Il est entré à Paris, lisez : Il en est entré à Paris.

Page 353. — 1re note. — Lisez : La quantité de 3,000,000 kil. de cafés torréfiés ou non torréfiés, représente donc 3,637,134 kil. de cafés verts.

Page 359. — Après ce qui est dit des prix moyens du café, ajoutez :

Chicorée en poudre — 1853. 60 c. à 1 fr. le kil.
Id. en semoule — — 60 à 80 c. le kil.

Page 377. — Ligne 17. — Au lieu de : A raison de 780 gr., lisez : A raison de 700 gr.

Page 391. — Tableau. — Pommes de terre. — Au lieu de : 387,268 hectol., lisez : 377,268.

Page 392. — Tableau. — Épinards. — Au lieu de : 262,000 paquets, lisez : 262,800.

Pages 393 et 394. — Deux légères erreurs se sont glissées dans les chiffres relatifs aux quantités de *fèves* et de *pourpier* : il faudrait pour les unes 220,671 kil. au lieu de 220,661, et pour l'autre, 64,800 kil. au lieu de 64,000. Ces rectifications étant sans influence sur les calculs de consommation, nous n'avons pas modifié les totaux.

